



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

Indicazione Geografica Tipica



NOME DEL PRODOTTO

Pinot Grigio

DENOMINAZIONE

Pinot Grigio delle Venezie IGT

UVAGGIO

Pinot grigio in purezza

ZONA DI PRODUZIONE

Località Pol (VR), destra Adige

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In acciaio su feccia fine.

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo 4 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: limpido, brillante, giallo paglierino.

Profumo: fruttato di pesca, agrumi, fresco e intenso.

Gusto: armonico, asciutto, pieno e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

ABBINAMENTI

Perfetto con grana fresco, formaggi a pasta molle e prosciutto crudo; è l'ideale per accompagnare piatti a base di pesce o crostacei.



Seguici su Facebook
Monteci - Vini della Valpolicella

Società Agricola Monteci S.s.

Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)

Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591

info@monteci.it | www.monteci.it

