

Pinot Grigio DOC delle Venezie Bio Vegan
Vini Bianchi



nella sua versione bio vegan regala
sentori di frutta esotica e delicati
fiori bianchi, un vino dal sapore
elegante e persistente



Denominazione

Pinot Grigio DOC delle Venezie Bio Vegan

Vitigno 100 % Pinot Grigio, coltivato nelle Provincie di Treviso e Venezia.

Gradazione alcolica 12% vol.

Temperatura di servizio ottimale 8-12° C

Affinità gastronomiche

si accompagna egregiamente ad antipasti di pesce, al prosciutto crudo ed allo speck ed ai primi piatti con sughi a base di verdure stagionali.

Provenienza

è un vitigno che trae origine in un'area compresa tra l'Alsazia (pinot gris) e Germania (Ruländer), ma in Italia è particolarmente coltivato nelle provincie di Treviso e Venezia dove ha raggiunto una grande diffusione viticola ed un nuovo stile di presentazione che lo ha reso conosciuto nel mondo.

Vinificazione

uve selezionate e sane, separazione immediata dalle bucce, conseguente ossigenazione ed abbattimento della temperatura, pulizia statica del mosto, avvio della fermentazione alcolica in tini d'acciaio, il vino viene poi travasato in vasche di acciaio dove completa la fermentazione (dopo una prima fase di decantazione), il vino viene filtrato e travasato per poi essere imbottigliato e messo in commercio.

Conservazione e invecchiamento

deve essere conservato in un luogo fresco e preferibilmente al buio, nell'anno successivo la nota aromatica evolve in una maturità olfattiva che privilegia la complessità al frutto.

Colore

alla vista presenta un bel colore giallo paglierino con piacevoli riflessi verdognoli.

Profumo

al naso riconosciamo una elegante nota di frutta esotica, mela, e delicati sentori che ricordano i fiori bianchi.

Sapore

in bocca si presenta con una elegante acidità seguita da una piacevole sapidità e persistenza, al retrofatto dopo la deglutizione ottima la rispondenza con quanto percepito al naso.

Confezione

bottiglie bordolesi reali da 75 cl. scatole da 6.

Premi

