

PINOT GRIGIO

ALTO ADIGE DOC

ANALISI SENSORIALE:

Fragranza di spezie esotiche, pera matura e melone.
Freschezza, eleganza, sapidità e struttura.

TERROIR:

Terreni di sabbia fine e limo d'origine morenica nei vigneti
attorno San Paolo (300-500m s.l.m.)

ANNATA:

2019

VINIFICAZIONE:

Lenta fermentazione a temperatura controllata in vasche di
acciaio

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

Fino a 2 anni

CONSIGLI D'ABBINAMENTI:

Con antipasti, pietanze di pesce e carni bianche ma anche con
piatti a base di funghi

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8°-10°C

CONTENUTO ALCOLICO:

13,5 % vol.

