



ANTICHE TERRE
VENETE



Pinot Grigio

Classificazione

Delle Venezie Pinot Grigio D.O.C.

Regione

Veneto, Italia.

Uvaggio

Pinot Grigio.

Raccolta

Vendemmia effettuata generalmente dalla terza settimana di Agosto.

Vinificazione

Le uve vengono pigiate e separate velocemente dalle bucce dopo una rapida pressatura, quindi fermentate in tini di acciaio inossidabile ad una temperatura controllata tra 14-18°C.

Invecchiamento

Il vino viene imbottigliato dopo qualche mese di riposo in acciaio per mantenerne la freschezza.

Contenuto Alcolico Totale

13 %

Durata

Se il vino viene conservato correttamente a temperatura costante di 8-12 C°, in posizione orizzontale, in assenza di luce, si preserva perfettamente per 3 anni.

Colore

Giallo paglierino acceso.

Aroma

Profumo dominato da note di frutta bianca, mela e pera in prevalenza.

Gusto

Corpo morbido, dal retrogusto fresco e finale lungo e sapido.

Temperatura di Servizio

Da servire intorno ai 12 - 14°C.

Abbinamenti

L'abbinamento più indicato è quello con la carne bianca, pesce di lago e di mare e vellutate.

Formato Bottiglia

0,750 L

www.anticheterrevenete.it



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 2021/2115



MINISTRY OF AGRICULTURE,
FOOD SOVEREIGNTY
AND FORESTS

