



“PINOT GRIGIO”

Garda - Denominazione di Origine Controllata

“LA MASSIMA ESPRESSIONE DELLA NOSTRA TERRA”



AREA DI PRODUZIONE

I vigneti di questo vino si trovano tra la zona temperata a sud del Lago di Garda e le colline Moreniche a nordovest di Mantova.

VITIGNO

100% Pinot Grigio

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia comincia agli inizi di settembre. Pressatura soffice delle uve e criomacerazione, successivamente il mostro viene fatto fermentare in acciaio per esaltare gli aromi primari del vitigno.

COLORE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo chiaro, con velature verdi e giallo paglierino. Fruttato e floreale al naso, elegante fresco e minerale al palato. Questo vino si presenta elegante e giovane, perfettamente bilanciato con una struttura ricca.

ALCHOOL 12,5%

IL CONSIGLIO

Da tenere sempre una bottiglia in fresco, perfetto come aperitivo, si sposa con i menù estivi in particolare risotti e pesce.

