



“PINOT GRIGIO”

加尔达湖原产地酒 (D.O.C)

“我们国家的最高表达”



生产地

葡萄园位于加尔达湖温润的南岸和曼托瓦西北的丘陵区域。

葡萄品种

100% 灰皮诺干白 (Pinot Grigio)

采摘和酿造工艺

葡萄采摘是从九月初开始。为了保留葡萄的香气，采摘好的葡萄先进行低温浸渍压榨，之后葡萄汁被装入特制的不锈钢罐里进行发酵。

颜色 ●

口味

淡黄色的，略带轻微绿色和稻草黄。气味带着果香和花香。味道优雅，清新，有矿物味；是一款平衡感完美，层次丰富的酒。

酒精含量 12%

建议

把瓶子持续冰镇地方；适合于开胃酒的葡萄酒，口味匹配夏季菜，特别是意大利炖饭和鱼。

