

# PINOT GRIGIO



## VITIGNO

Pinot Grigio

## VENDEMMIA

manuale, prima decade di settembre.

## VINIFICAZIONE

Dopo la pressatura soffice delle uve, segue fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio; il vino successivamente, permane a contatto con le feccie nobili per almeno quattro mesi.

## NOTE SENSORIALI

Colore giallo paglierino intenso con tenui riflessi impercettibilmente ramati. Presenta un profumo fragrante che richiama la vaniglia, la pera e il fiore di tiglio. Al palato mostra una solida struttura ed una buona persistenza.

## ACCOSTAMENTI

Vino da centro pasto, per minestre sostanziose, risotti di carni leggere, lessi di carne bianca o pollo.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

15°C

## DURATA

2-3 anni 

Dario Coos