



seta

Pinot Grigio delle Venezie D.O.C.



***Il pinot grigio che svela freschezza.
Setoso, profumato, accompagna ogni
piatto leggero***



Uvaggio: 100% Pinot Grigio



Terreno: Prevalentemente sabbioso in grado di conferire freschezza e fragranza



Sistema di allevamento: Guyot



Colore: Giallo paglierino



Caratteristiche olfattive: Note di fiori bianchi e di frutta matura a polpa bianca come mela, pera e banana. Leggera nota erbacea



Caratteristiche gustative: Setoso, fresco e caratterizzato da una buona bevibilità.



Lavorazione: Vendemmia nell'ultima decade di agosto, vinificazione in bianco, fermentazione per una quindicina di giorni a temperatura controllata. Affinamento in acciaio a contatto con le proprie fecce nobili per 5 mesi.



Contenuto alcolico: 12,5%



Temperatura di servizio: 8-10°C



Abbinamenti: Antipasti e primi piatti di pesce, carni bianche e sformati di verdure



Consumo: 1-2 anni