

Pinot Grigio Delle Venezie DOC

Sinonimo di stile italiano, il Pinot Grigio esprime tutta la personalità del vitigno nei terreni ricchi di minerali della Marca Trevigiana.

CLASSIFICAZIONE

Delle Venezie D.O.C.

VARIETÁ

Pinot Grigio

VINIFICAZIONE

Le uve mature vengono pigiate e pressate delicatamente. Successivamente si procede alla vinificazione in bianco e alla fermentazione a una temperatura controllata di 15°C con lieviti selezionati. Affinamento in acciaio inox.

ALCOL

12,5% vol.

COLORE

Giallo paglierino intenso.

PROFUMO

Il profumo è intenso e complesso, con sentori di pera matura, fiori di campo e una lieve nota finale di crosta di pane.

SAPORE

Questo bianco di grande finezza si fa bere con piacevolezza, in bocca risulta fresco, sapido e appagante, con una buona persistenza aromatica al palato.

ABBINAMENTI

Apprezzato in tutto il mondo per la sua versatilità, si può gustare durante l'aperitivo spezzando la fame con tapas leggere (ancora meglio con i tipici cicchetti veneziani), cozze gratinate e verdure pastellate oppure a pranzo con un cous cous di verdure o una zuppa di pesce.

SERVIZIO

Servire fresco a 10-12°C.

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18°C. Evitare lunghe soste in frigorifero.

FORMATI

75 cl.

CONFEZIONE

Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 8,50 kg a cassa. Dimensioni 26,6 x 17,9 x 28 cm.



LA MARCA

Synonymous with Italian style, our Pinot Grigio expresses all the personality of the vines of the mineral rich terrain of the Marca Trevigiana.

DESIGNATION OF ORIGIN

Delle Venezie D.O.C.

GRAPE VARIETY

Pinot Grigio

VINIFICATION

The ripened grapes are gently crushed and pressed, before undergoing off-the-skin fermentation at a temperature of 15°C with selected yeasts. Aged in stainless steel vats.

ALCOHOL

12,5% vol.

COLOUR

Intense straw yellow.

BOUQUET

Its bouquet is intense and complex, with hints of ripe pear, wild flowers and a slight final note of bread crust.

TASTE

A white wine of great finesse that is a pleasure to drink, it has a fresh, sapid and satisfying taste, with good aromatic persistence on the palate.

FOOD PAIRINGS

Appreciated all over the world for its versatility, it can be enjoyed as an aperitif while indulging in a plate of light tapas (or even better: typical Venetian cicchetti), mussels au gratin and battered vegetables, or at lunch with vegetable cous-cous or fish soup.

SERVING SUGGESTION

Serve chilled at 10-12°C.

STORAGE

Store in a cool, dark place at 12-18°C. Avoid storing in the refrigerator for long periods.

BOTTLE SIZE

75 cl.

PACKAGING

Each box contains six 75 cl. bottles; weight 8.5 kg/box. Dimensions: 26,6 x 17,9 x 28 cm.

