

I[®]GADI

VINI
DI VERONA



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

Uve: 100% pinot grigio.

Zona di Produzione: veneto.

Alcool: 12,00 % vol

Zuccheri: g/l 5

Acidità totale: g/l 5.6

IN VIGNETO

Tipo terreno: alluvionale, caratterizzato dalla compresenza di argille permeabili e strati ghiaiosi.

Densità d'impianto: 4000 piante / ha

Resa per ettaro: mediamente 130 q / ha

Sistema di allevamento: spalliera.

IN CANTINA

Vinificazione: vinificazione in bianco tradizionale con utilizzo di lieviti selezionati e attento controllo delle temperature di fermentazione. Affinamento in acciaio.

A TAVOLA

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Al naso: fruttato intenso con note di mela gialla, un tocco esotico, miele, pepe bianco e zagara.

Al palato: tipico, fruttato pieno, fresco ed avvolgente.

Abbinamenti gastronomici: grande come aperitivo, con la pizza (margherita, marinara o romana), carni bianche, piatti etnici o speziati, crostacei e formaggi giovani, anche di capra.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:
6-8°C



BICCHIERE CONSIGLIATO:
CALICE A TULIPANO AMPIO

