

**VARIETALES:** 100% Pinot Grigio**D.O.:** Veneto

Área de producción:

El suelo de origen calcáreo arcilloso se caracteriza por una gran capacidad de retención de agua y minerales, generando un ambiente rico en nutrientes que propicia una expresión fresca, equilibrada y aromática de esta gran uva italiana, el Pinot Grigio.

Vinificación:

Después de una cosecha temprana y un prensado suave, el proceso de vinificación se lleva a cabo en blanco, separando inmediatamente los hollejos de los mostos. Se sigue con una fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada (16-18°C). El refinado tiene lugar en contacto con lías finas durante un breve período para preservar la frescura y los aromas frutales característicos del Pinot Grigio.

DEGUSTACIÓN:

COLOR: Amarillo pálido con reflejos brillantes y tonalidades verdosas.

AROMA: Aromas intensos y frescos, con notas de pera, manzana verde y cítricos sutiles, como limón y pomelo.

BOCA: Sabor fresco y equilibrado, de acidez vibrante y final limpio, con una textura ligera y sedosa.

MARIDAJE: Perfecto con mariscos, pescados a la plancha, ensaladas y quesos frescos. Ideal como aperitivo.

TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA: 8-10°C.