



VARIETALES:

Pinot Grigio

D.O.: Veneto

VIÑEDO:

Viñedos seleccionados ubicados en el valle aluvial del Trentino - Veneto, a una altitud de 100 m sobre el nivel del mar. El suelo es una mezcla de arcilla, piedra caliza y grava; el entrenamiento del vino sistema es "Pergoletta".

ELABORACIÓN:

Las uvas se cosechan a finales de septiembre, convirtiéndose en el método de vino para el vino blanco frío asentamiento mostró. La fermentación de la levadura seleccionada se lleva a cabo a los 16 - 18 ° C, el vino se mantiene en acero acer y permanece allí hasta que se complete la esterilización de la botella.

CATA:

Donini Pinot Grigio tiene un aroma distintivo de flores silvestres y notas de miel y fruta En boca el vino es seco, y la luz con limpio, animado de manzana y pera.

