



VARIETALES: 100% Pinot Grigio

D.O.: Veneto

Área de producción:

El suelo de origen volcánico se caracteriza por una gran capacidad de drenar las lluvias en exceso generando un ambiente pobre en sustancias orgánicas que propician una expresión más compleja y profunda de esta gran uva italiana

Vinificación:

Después de una cosecha tardía de agosto y un suave prensado, el proceso de vinificación se lleva a cabo colocando en blanco separando inmediatamente los hollejos de los mostos y se sigue por una fermentación alcohólica en acero inoxidable tanques de acero a temperatura controlada de 15-16°C. El refinado tiene lugar en lías refinadas durante al menos 3 meses.

DEGUSTACIÓN:

COLOR: El color es un amarillo intenso con reflexiones doradas.

AROMA: La nariz es intensa, aromático con notas de manzana dorada y cítricos, recordando a toronja rosa.

BOCA: Un sabor complejo y estructurado, llena el paladar con su sabor y persistencia.

MARIDAJE: Perfecto con mariscos, crustáceos y pescados. Hace un excelente maridaje con las carnes blancas y patés también.

temperatura de servicio recomendada: 10-12°C