



VARIETALES:

Pinot Grigio

D.O.: Veneto

VIÑEDO:

Viñedos seleccionados en el Trentino y el Véneto a lo largo del Valle del Adige. Suelo aluvial muy pedregoso con buen drenaje a 200m de altitud. Los viñedos se trabajan bajo el sistema simple pérgola con una orientación sur con un rendimiento de 130 quintales por ha.

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:

Color amarillo pálido con aroma característico de las flores silvestres con toques de miel y el sabor del plátano no es excesivamente seco y suave, fresco y vivo, con un agradable regusto persistente de peras maduras.

