

# Pinot Grigio Doc Venezia



## VINIFICAZIONE

È senza ombra di dubbio uno dei vitigni tra i più importanti della nostra produzione. Il nostro Pinot Grigio con bassa presenza di solfiti è prodotto da vitigni di nostra proprietà e da uve selezionatissime da agricoltura biologica.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Oltre all'occhio, avvincente dalle sue sfumature che vanno da un colore giallo chiaro al colore della sabbia, questo vino colpisce il naso con il suo profumo leggermente fiorito di margherita, fruttato di mela e pera matura.

Il sapore risulta morbido ed armonico, leggermente amarognolo.

Piacevole il finale dai ritorni agrumati riconducibile al pompelmo rosa. Il gusto è decisamente schietto e sincero, di grande bevibilità e gradevolezza.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, si sposa bene con la cucina alle erbe, gli antipasti, i risotti e secondi di pesce.

## PREMI E RICONOSCIMENTI



Medaglia d'argento  
XX concorso Città del Vino  
2022



Medaglia di bronzo  
BioMillesime 2022



3 rosoni Guida AIS  
Veneto 2023



## CARATTERISTICHE DI BASE

|                       |                         |
|-----------------------|-------------------------|
| VITIGNO               | 100% Pinot Grigio       |
| AREA DI PRODUZIONE    | Loncon di Annone Veneto |
| TIPOLOGIA DEL TERRENO | calcareo argilloso      |

## DATI TECNICI

|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| DENOMINAZIONE            | Pinot Grigio Doc Venezia |
| GRADO ALCOLICO           | 12.50 % vol              |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO: | 10 – 12°C                |
| FORMATI DISPONIBILI      | Bottiglia da 750 ml      |

