

# Pinot Grigio Doc Venezia



## VINIFICAZIONE

La nostra linea QUOTA 7 Bio nasce in un'eccellenza del territorio: l'area a denominazione di origine controllata Lison Pramaggiore DOC. Una terra che sorge a cavallo tra le regioni Veneto e Friuli, a sette metri sul livello del mare, la cui cornice è un microclima ideale che ne esalta le caratteristiche e capacità.

Questo vino è frutto della coltivazione dei nostri poderi con metodo di agricoltura biologica, senza l'uso di prodotti tipici di sintesi.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal profumo intenso e fruttato e dal sapore armonico e dolcemente gustoso. Colore giallo chiaro con sfumature che ricordano i toni della sabbia.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accosta bene a tutto pasto con i piatti a base di pesce.



## CARATTERISTICHE DI BASE

|                         |                      |
|-------------------------|----------------------|
| VITIGNO                 | 100% Pinot Grigio    |
| AREA DI PRODUZIONE      | provincia di Venezia |
| TIPOLOGIA DEL TERRENO   | calcereo argilloso   |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO: | Sylvoz               |



## DATI TECNICI

|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| DENOMINAZIONE            | Pinot Grigio Doc Venezia |
| GRADO ALCOLICO           | 12,50 % vol              |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO: | 8 – 10°C                 |
| FORMATI DISPONIBILI      | Bottiglia da 750 ml      |