

Pinot Grigio Doc Venezia



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La linea Triangolo nasce da terreni ricchi di argille calcaree e di carboidrati a debole profondità. La terra è la culla dei nostri vini, per questo investiamo costantemente in tecnologie e lavorazioni che non solo la difendano, ma che la aiutino ad esprimersi in tutte le sue forme. Prodotto da uve selezionatissime. Colore giallo chiaro con sfumature color sabbia, profumo fruttato, sapore morbido e armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accosta bene ad antipasti magri, a vellutate di verdure e a formaggi teneri.

PREMI E RICONOSCIMENTI



Commended on Decanter Awards 2020



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO	Pinot Grigio
AREA DI PRODUZIONE	Lison Pramaggiore
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz

DATI TECNICI

DENOMINAZIONE	Doc Venezia
GRADO ALCOLICO	12.50 % vol
ZUCCHERI	4,00 g/l
ACIDITA' TOTALE	5,80 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 – 12°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml

