

Pinot Grigio Delle Venezie D.O.C.

Sinonimo di stile italiano, il Pinot Grigio esprime tutta la personalità del vitigno nei terreni ricchi di minerali della Marca Trevigiana.

CLASSIFICAZIONE

Delle Venezie D.O.C.

VARIETÀ

Pinot Grigio

VINIFICAZIONE

Le uve mature vengono pigiate e pressate delicatamente. Successivamente si procede alla vinificazione in bianco e alla fermentazione a una temperatura controllata di 15°C con lieviti selezionati. Affinamento in acciaio inox.

ALCOL

12,5% vol.

COLORE

Giallo paglierino intenso.

PROFUMO

Il profumo è intenso e complesso, con sentori di pera matura, fiori di campo e una lieve nota finale di crosta di pane.

SAPORE

Questo bianco di grande finezza si fa bere con piacevolezza, in bocca risulta fresco, sapido e appagante, con una buona persistenza aromatica al palato.

ABBINAMENTI

Apprezzato in tutto il mondo per la sua versatilità, si può gustare durante l'aperitivo spezzando la fame con tapas leggere (ancora meglio con i tipici cicchetti veneziani), cozze gratinate e verdure pastellate oppure a pranzo con un cous cous di verdure o una zuppa di pesce.

SERVIZIO

Servire fresco a 10-12°C.

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18°C. Evitare lunghe soste in frigorifero.

FORMATI

75 cl.

CONFEZIONE

Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 8,50 kg a cassa. Dimensioni 26,6 x 17,9 x 28 cm.

LA MARCA

Synonyme de style italien, le Pinot Gris exprime toute la personnalité du cépage dans les sols riches en minéraux de la «Marca» trévisane.

APPELLATION

Delle Venezie D.O.C.

VARIÉTÉ

Pinot Gris

VINIFICATION

Les raisins mûrs sont foulés et pressés délicatement. S'ensuivent la vinification en blanc et la fermentation à une température contrôlée de 15 °C avec des levures sélectionnées. Affinage en acier inoxydable.

ALCOOL

12,5% vol.

ROBE

Jaune paille intense.

BOUQUET

Son parfum est intense et complexe, avec des senteurs de poire mûre, de fleurs sauvages et une légère note finale de croûte de pain.

SAVEUR

Ce blanc d'une grande finesse se laisse boire avec beaucoup de plaisir; en bouche, il est frais, sapide et réjouissant, avec une bonne persistance aromatique au palais.

COMBINAISONS

Apprécié partout dans le monde pour sa polyvalence, il peut être dégusté à l'apéritif avec des coupe-faim, par exemple des tapas légers (encore mieux avec les typiques cicchetti vénitiens), des moules gratinées et des légumes pastellés, ou au déjeuner avec un couscous aux légumes ou une soupe de poisson.

SERVICE

Servir frais à 10-12 °C.

CONSERVATION

Dans un endroit frais et sombre, entre 12 et 18 °C. Éviter de stocker trop longtemps au réfrigérateur.

FORMATS

75 cl.

EMBALLAGE

Caisses de 6 bouteilles de 75 cl; poids de 8,50 kg par caisse. Dimensions 26,6 x 17,9 x 28 cm.

