Pinot Grigio Delle Venezie DOC

LA MARCA

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.

VARIETÁ
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.

Synonymous with Italian style, our Pinot Grigio expresses all the personality of the vines of the mineral rich terrain of the Marca Trevigiana.

DESIGNATION OF ORIGIN
Delle Venezie D.O.C.

GRAPE VARIETY
Pinot Grigio

VINIFICATION
The ripened grapes are gently crushed and pressed, before undergoing off-the-skin fermentation at a temperature of 15°C with selected yeasts. Aged in stainless steel vats.

ALCOHOL
12,5% vol.

COLOUR
Intense straw yellow.

BOUQUET
Its bouquet is intense and complex, with hints of ripe pear, wild flowers and a slight final note of bread crust.

TASTE
A white wine of great finesse that is a pleasure to drink, it has a fresh, sapid and satisfying taste, with good aromatic persistence on the palate.

FOOD PAIRINGS
Appreciated all over the world for its versatility, it can be enjoyed as an aperitif while indulging in a plate of light tapas (or even better: typical Venetian cicchetti), mussels au gratin and battered vegetables, or at lunch with vegetable cous-cous or fish soup.

SERVING SUGGESTION
Serve chilled at 10-12°C.

STORAGE
Store in a cool, dark place at 12-18°C. Avoid storing in the refrigerator for long periods.

BOTTLE SIZE
75 cl.

PACKAGING
Each box contains six 75 cl. bottles; weight 8.5 kg/box. Dimensions: 26,6 x 17,9 x 28 cm.