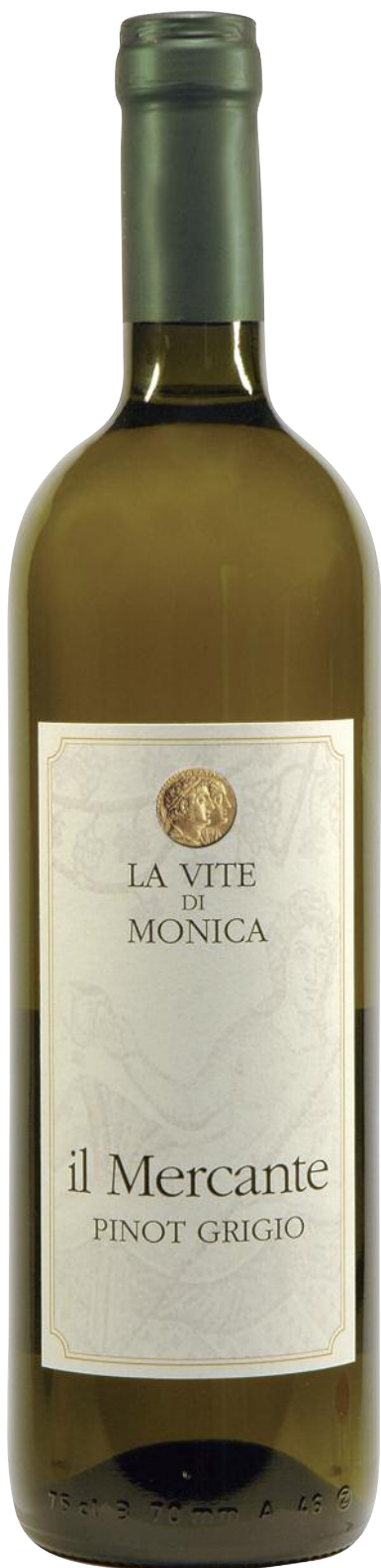




LA VITE DI MONICA



PINOT GRIGIO DOC

Denominazione	Pinot Grigio delle Venezia DOC
Gradazione alcolica	13%
Zona di produzione	Uve provenienti da vigneti della Provincia di Padova
Tipologia del terreno	Origine vulcanica e sedimentaria
Sistema di allevamento	Cordone speronato, doppio capovolto
Uve	Pinot Grigio 100%
Vendemmia	Fine agosto primi giorni di settembre
Tipologia del prodotto	Vino tranquillo
Vinificazione	Il mosto ottenuto da pressatura soffice viene fatto fermentare a temperatura controllata per poi passare in vasche d'acciaio inox
Maturazione Affinamento	L'affinamento in bottiglia ha una durata di circa quattro mesi
Caratteristiche visive	Colore giallo paglierino con sfumature verdi
Profumo	Intenso ed aromatico di frutta fresca
Sapore	Asciutto ma equilibrato e di buona intensità gustativa
Temperatura di servizio	Si consiglia di servire a una temperatura di 13°C
Abbinamenti consigliati	Si accompagna con piacevolezza e facilità ad antipasti all'italiana, pasta e risotti. Ideale inoltre l'abbinamento con crostacei, pesce al forno o bollito.
Bottiglia	0,75 L

