

Linea Formati speciali

MAGNUM Pinot Grigio

DOC delle Venezie

L'ambiente pedoclimatico permette al Pinot Grigio di sviluppare al meglio tutte le sue tipiche componenti come l'acidità ed il corredo aromatico ampio e fruttato. Giallo paglierino luminoso, risulta delicato e fresco all'assaggio, con un buon equilibrio.

Codice prodotto TVPG3 **Varietà** 100% Pinot Grigio

Grado alcolico 12% vol **Acidità totale** 5 g/l

Servire a 8-10°C

Vigneti Insieme di vigneti della provincia di Treviso.

Vinificazione L'uva viene raccolta a piena maturazione per poter sviluppare al massimo la componente fenolica. Generalmente la vendemmia ha luogo nella seconda metà di agosto.

Descrizione I grappoli vengono pressati in modo soffice al fine di ottimizzare la vinificazione in bianco. Una lenta fermentazione ha poi inizio in serbatoi di acciaio con utilizzo di lieviti selezionati.

Colore Giallo paglierino luminoso con riflessi verdolini.

Bouquet Note di biancospino, ginestra e margherita seguite da pera, mela e susina.

Gusto Delicato e fresco con un buon equilibrio.

Abbinamenti Ideale a tavola con insalate di mare, primi piatti a base di pesce e zuppe. Interessante l'abbinamento con pesci bolliti e con i soufflé.

Formati 0.75 L, 1 L, 1.5 L.

