

Linea Vini Fermi

Pinot Grigio

DOC delle Venezie

| | | | |
|-----------------|--|----------------|-------------------|
| Codice prodotto | TPVS1 | Varietà | 100% Pinot grigio |
| Grado alcolico | 12% | Acidità totale | 5,0 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. | | |

