

## Pinot Grigio blush DOC delle Venezie



### TIPOLOGIA

Vino rosato fermo

### VITIGNI PRINCIPALI

Pinot Grigio

### AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona DOC situata a cavallo tra le regioni Veneto, Trentino e Friuli Venezia Giulia

### TERRENI

Sia nelle zone collinari che in quelle di pianura, si trovano terreni di origine sedimentaria e alluvionale, con suoli che possono variare da freschi e ghiaiosi ad argillosi, ricchi di minerali e acidità.

### RACCOLTA

A seconda dell'andamento climatico della stagione, tra fine agosto e inizio di settembre

### VINIFICAZIONE

Dopo una breve macerazione atta ad ottenere il tipico colore rosato, pressatura soffice delle uve e fermentazione a bassa temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino riposa e affina in acciaio per un breve periodo prima di essere imbottigliato.

### COLORE

Il colore rosa tenue di questo delicato vino "blush" deriva dalle bucce rosate del Pinot Grigio.

### OLFATTO

Un vino fresco e fragrante con una buona sapidità, bouquet fruttato con note fruttate ed erbacee.

### GUSTO

Il naso è fruttato, leggermente floreale e piacevole; particolarmente fragrante e bilanciato al palato.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, e un vino da tutto pasto. Ideale ottimo con antipasti e primi piatti leggeri, carni bianche, crostacei e pesce, formaggi freschi e medio stagionati.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

10-12°C

### GRADO ALCOLICO

12,0% vol

[Bordolese standard ( 75 cl )], [12% vol]

