PINOT GRIGIO DOC "DELLE VENEZIE"

Vino Bianco fermo

Realizzato con uve biologiche Pinot Grigio, la preparazione si ottiene tramite pressatura soffice delle uve.

DATI TECNICI

classificazione	DOC "Delle Venezie"
vitigno	Uve biologiche: 100% Pinot Grigio
ubicazione vigneto	I vigneti La Jara si trovano alle pendici delle colline di Conegliano e Valdobbiadene.
terreni	Le nostre terre sono costituite da sassi, che accumulano calore durante il giorno per restituirlo lentamente la notte, esaltando nell'uva i profumi freschi e varietali.
sistema di allevamento	Sylvoz
tecnica di vinificazione	Pressatura soffice delle uve.
gradazione alcolica	12.50 % Alc./Vol.
formati disponibili	0.75L



ART. 210

NOTE DI DEGUSTAZIONE

colore	Giallo paglierino con sfumature dorate.
profumo	Profumo intenso, con delicate note di pesca e albicocca
gusto	Il gusto è morbido, vellutato, fruttato e fresco. Con un finale lungo ed elegante.
servizio	Va servito a 10 - 12° C stappato al momento.
abbinamenti	Ottimo con primi piatti con sughi a base di pesce e risotti.