PINOT GRIGIO DOC “DELLE VENEZIE”
Vin tranquille

Le Pinot Grigio est un vin polyvalent de grand caractère, offrant un bouquet intense.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

classification	DOC “Delle Venezie”
cépage	Raisins biologiques : 100 % Pinot Grigio.
site du vignoble	Les vignobles La Jara sont situés sur les pentes des collines de Conegliano et Valdobbiadene.
terroir	Nos terres sont constituées de pierres qui, en accumulant la chaleur pendant la journée et en la dégageant lentement la nuit, accentuent dans les raisins les arômes frais et variétaux.
système d’élevage	Sylvoz
technique de vinification	Une brève macération des peaux de raisins et un pressage doux.
degré alcoolique	12.50 % Alc./Vol.
formats disponibles	0.75L



ART. 221

NOTES DE DÉGUSTATION

couleur	Rose délicat, brillant, raffiné et séduisant.
bouquet	Bouquet intense, avec des notes délicates de pêche et de framboise.
saveur	Le goût est fruité, frais, élégant, avec une acidité séduisante. Avec une finale longue et persistante.
température de service	Il doit être servi à 10 - 12 °C et débouché au moment de la dégustation.
conseils de dégustation	Excellent avec des crustacés et des plats de pâtes avec des sauces à base de poisson. Idéal avec des risottos et des veloutés.