

Colli Vicentini

PINOT GRIGIO GARGANEGA VENETO I.G.T.



UVE Pinot Grigio e Garganega

CLASSIFICAZIONE Veneto I.G.T.

PROVENIENZA Vino ottenuto da uve Pinot Grigio e Garganega coltivate in vigneti di collina di origine vulcanica.

VINIFICAZIONE Vinificazione in bianco. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 16°-18°C. Affinamento in acciaio.

DATI ANALITICI Alcohol content: 12.00% vol.
Total acidity: 6.30 g/l
Residual sugar: 8.00 g/l
Total dry extract: 28.00/l
Ph: 3.25

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

- Colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
- Bouquet: ampio con sentori fruttati e floreali;
- Sapore: pieno, piacevole e ben bilanciato.

ABBINAMENTI Ideale come aperitivo, si accompagna egregiamente in ogni momento della giornata.

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO** Servire a 8°-10°C.