



AI PALAZZI



Pinot Grigio

MONOVARIETALE

DENOMINAZIONE:	DOC Delle Venezie
VITIGNI:	100% Pinot Grigio
VENDEMMIA:	agosto - settembre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:	Sosta 12 ore a contatto con le bucce a bassa temperatura, per poi essere sottoposto ad una spremitura soffice. In serbatoi d'acciaio, riposa a contatto con i lieviti per poi concludere il processo della durata di 6 mesi in botte. Affina 3 mesi in bottiglia prima di essere pronto per la commercializzazione.
GRADAZIONE ALCOLICA:	13% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 - 12°C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino scarico con lievi riflessi verdolini. Al naso, immediate sono le note floreali e polpose di frutta con sentori speziati di noce moscata e vaniglia. Il palato è inteso, vellutato e potente. Avvolge in un perfetto equilibrio tra la morbidezza e acidità, quest'ultima esalta le sensazioni di frutta evocate al naso.

ABBINAMENTI

Ideale con primi piatti a base di ragù bianco e preparazioni autunnali con funghi.