

Pinot Grigio DOC delle Venezie

Varietà uve: Pinot Grigio

Provenienza uve: Veneto, Friuli Venezia Giulia,

Trentino Alto Adige

Denominazione: D.O.C. delle Venezie

Titolo alcol effettivo: 12% vol. Residuo zuccherino: 2-4 g/l

Descrizione: Il Pinot Grigio deriva da mutazione gemmaria del Pinot Nero, del quale, colore escluso, conserva quasi tutte le caratteristiche. La prima importazione del Pinot in Italia sembra sia stata fatta dalla Borgogna. Ha colore giallo paglierino quasi ramato, generalmente mediamente profumato ma, di notevole complessità aromatica. Pieno di nobiltà, presenta molta stoffa e un'ammirevole rotondità che sfiora talvolta un'opulenza lievemente amabile, ma sempre sostenuta da una bella freschezza.

Abbinamenti: È vino ideale per pranzi importanti, si accompagna bene ad antipasti di pesce, radicchio rosso di Treviso, ai risotti, carni bianche e pesce in generale.

Temperatura di servizio: 9-11°C



Disponibile da 0,75 L

Codice a barre cartone	Codice a barre bottiglia	Volume	Bot. per cartone	Cartoni per euro pallet	Cartoni per strato	Numero di strati
8010719009548	8010719009531	75 cl	6	125	25	5



