

CA' de' ROCCHI®



PINOT GRIGIO

IGP



Nazwa: Pinot Grigio delle Venezie IGP.

Region: Veneto

Winogrona: 100% Pinot Grigio

Winnice: Pięknie położone winnice, na wzgórzystym regionie Veneto.

Zbiory: Ręczna selekcja winogron.

Winifikacja: Lekkie ugniecenie, fermentacja pod kontrolą temperatury. Wino jest przechowywane w zbiornikach ze stali nierdzewnej do czasu zabutelkowania.

Dojrzewanie: W zbiornikach ze stali nierdzewnej

Zawartość alkoholu: 12,5%

Kwasowość: 5,6 g/l

Zawartość cukru: 5,4 g/l

Wytrawność: 21 g/l

Kolor: Jasny, słomkowy.

Zapach: Przejrzysty i intensywny wytrawny aromat.

Smak: Wytrawna, żywiołowa esencja typowego Pinot Grigio.

Najlepiej smakuje w połączeniu z: Doskonały jako aperitif, z sałatkami z owoców morza i do rybnych dań. Idealne także do białych mięs i lekkich posiłków.

Temperatura serwowania: 8°C, podawać schłodzone.

