



L'uva deriva da un unico vigneto, raccolta a mano.
Macerazione a temperatura ambiente per 24 – 72 ore.
Affinato in barrique di rovere francese.
Viene imbottigliato un anno dopo la vendemmia.

Pinot grigio

SCHEDA ORGANOLETTICA:

COLORE: ramato.

PROFUMO: gradevole, fruttato.

SAPORE: asciutto, pieno, aromatico.

ALCOOL: 13,0 % vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,4 g/l

CONSUMAZIONE: a 12 - 15°C

ABBINAMENTI: minestre, bolliti di carni bianche, pollame, formaggi maturi, insalate di puntarelle ed acciughe, verdure grigliate, branzino con patate al forno, sarde, piatti a base di maionese.