



Pinot Grigio DOC Delle Venezie



Description du produit

vin mousseux obtenu par refermentation en autoclave, avec des levures sélectionnées et à température contrôlée.



0,750 lt

Zone d'Origine: Piave gauche

Altitude: 40 m au dessus du niveau de la mer.

Type de terrain: sol caillouteux.

Cépages: Pinot Grigio.

Système de culture: Sylvos.

Période de récolte: début septembre.

Technologie "Le Contesse":

- macération à froid pendant quelques heures.
- pressage doux et nettoyage du moût par décantation statique à froid.
- début de la fermentation alcoolique avec des levures sélectionnées
- filtration du vin en fin de fermentation et maturation dans des cuves en acier
- après la mise en bouteille, le produit reste quelques mois dans notre entrepôt conditionné

Degré d'alcool: 11% vol.

Couleur: Jaune paille.

Parfum: Notes fruitées de la pêche acide et de la pomme, accompagnées des notes florales des fleurs de sureau.

En bouche: Harmonieux, sapide et sec, avec une excellente persistance.

Température de dégustation: Servir froid à une température de 8-10 ° C

Accompagnement: Un vin pour tout le repas, en particulier il est recommandé pour accompagner les hors-d'œuvre maigres, les soupes, les plats à base d'œufs et de poisson, aussi bien grillés que cuits au four.