

Pinot Grigio IGT “Alfabeto”



VITIGNI

Pinot Grigio.

VINIFICAZIONE

Pigia-diraspatura delle uve.
Breve criomacerazione sulla buccia.
Pressatura soffice e fermentazione a 16-18°C.

DATI ANALITICI

Acidità totale: 5,80 g/l
Grado alcolico: 12,00% vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino, profumo fine e leggermente aromatico, sapido e buona struttura.

* Prodotto disponibile anche in bottiglie da 1,5 l.

GASTRONOMIA

Ottimo vino da aperitivo, è indicato con antipasti e piatti leggeri a base di pesce.

Temperatura di servizio: **12-14°C**