

## Pinot Grigio IGT "Torre del Falasco"



**VITIGNI**  
Pinot Grigio.

**VINIFICAZIONE**  
Pigia-diraspatura delle uve.  
Breve crio macerazione sulla buccia.  
Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 14-18°C.

**DATI ANALITICI**  
Acidità totale: 5,80 g/l  
Grado alcolico: 12,50 % vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE**  
Colore giallo paglierino, piacevolmente fruttato al naso, al palato mostra una buona freschezza e un buon equilibrio gustativo.

**GASTRONOMIA**  
Vino ottimo con antipasti, carni bianche e pesce.

Temperatura di servizio: **8-10°C**