

TOSA PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Cépage Pinot Grigio.

Localisation et caractéristiques du vignoble Produit à partir de raisins situés dans la zone de la doc Delle Venezie.

Altitude moyenne des sols et leur composition Les collines sont situées à 100/150 mètres d'altitude, d'origine morainique à sol calcaire, argileux et graveleux.

Système de plantation Guyot.

Vendanges Les dix derniers jours d'août début septembre.

Vinification Pressurage doux et fermentation en acier à température contrôlée. Vieillessement en bouteille avant sa mise en vente.

Description organoleptique Couleur jaune paille avec des reflets légèrement verdâtres. Au nez des notes florales et fruitées avec d'agréables touches de minéralité classiques du lac de Garde. Persistance aromatique longue et intense, avec des notes de fruits secs, de nectarine et de fleurs blanches. Bouche agréable harmonieuse et élégante.

Vol. 12,5%.

Accords mets et vins recommandés Apéritif par excellence, il se marie bien avec les entrées et les petits fours salés, les entrées, les pizzas, les poissons et la cuisine d'été.

Température de service 12°C.


750 ml

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA