

TOSA PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Vitigno Pinot Grigio.

Collocazione e caratteristiche del vigneto Prodotto da uve locate nella zona della DOC delle Venezie.

Altitudine media dei terreni e loro composizione Le colline si trovano a 100/150 s.l.m., di origine morenica con terreno calcareo, argilloso, ghiaioso.

Forma d'allevamento Guyot.

Vendemmia Ultima decade di agosto, primi di settembre.

Vinificazione Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.

Descrizione organolettica Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Al naso note floreali e fruttate con piacevoli cenni di mineralità che rimandano ai terreni del Lago di Garda. Al sapore lungo, intenso, con rimandi alla frutta secca, nettarina e fiori bianchi, piacevolmente armonico ed elegante.

Vol. 12,5%.

Abbinamento consigliato Aperitivo per eccellenza, ben si accompagna con antipasti e croissant salati, primi piatti, pizza, pesce e cucina estiva.

Temperatura di servizio 12°C.


750 ml

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA