

# 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