



CONTI RICCATI



PINOT GRIGIO

Denominazione: Pinot Grigio delle Venezie
DOC

Vitigno: Pinot Grigio

Vinificazione: In vasche di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Colore: Giallo paglierino brillante

Profumi: Fine ed elegante, con aromi di frutta bianca come la pera

Gusto: Secco, fresco con elegante retrogusto speziato e una piacevole sapidità

Abbinamenti: Spaghetti alle vongole, risotto al nero di seppia, baccalà al cartoccio con patate

Gradazione: 12,5%

Temperatura di servizio: 8° - 10°