



ITALIA



DELLE
VENEZIE

G



Agricoltura
Biologica

Pinot Grigio

Denominazione:	Pinot Grigio delle Venezie DOC
Uve:	100% Pinot Grigio
Primo anno di produzione:	1995
Area:	delle Venezie (Friuli - Veneto - Trentino)

In Vigna

Suolo:	di origine alluvionale
Altimetria ed esposizione:	250 m.s.l.m. esposizione sud
Età dei vigneti:	9 anni
Resa delle uve:	230 q.li/ha
Sistema di allevamento:	cordone speronato
Vendemmia:	manuale

In Cantina

Vinificazione:	in bianco
Grado alcolico:	12% vol.
Zuccheri:	4 g/l

In Degustazione

Vista:	giallo paglierino con sfumature ramate appena percettibili
Olfatto:	frutta tropicale, melone, banana e un leggero sentore di miele acidulo, di buona struttura e finezza, persistente
Gusto:	

In Servizio

Abbinamenti consigliati:	si sposa egregiamente con antipasti, risotti e primi piatti a base di erbe spontanee. Particolarmente adatto ad accompagnare piatti di pesce e carni bianche
---------------------------------	--



Bordolese



Bianco



Primi
Pesce

Dai
10
ai
12 °C



Temperatura
di servizio

18
mesi



Tempo di
conservazione

GAVA



Via Mescolino n. 2 - 31012 Cappella Maggiore (TV)
Telephone +39 347 268 1010 • E-mail az.gava.bio@gmail.com

