PINOT GRIGIO D.O.C DEL GARDA

Prodotto da un’accurata selezione di uve Pinot Grigio coltivate a sud-est del Lago di Garda.

Questo vino si presenta con un luminoso colore giallo paglierino.

Al naso sprigiona profumi intensi e delicati di fiori campestri e acacia, con eleganti sfumature fruttate.

Al palato è fresco, armonioso e vellutato, con una piacevole persistenza minerale.

Ottimo in abbinamento a piatti di pesce, crostacei e antipasti leggeri.

Servire fresco a 8–10 °C.

- Vitigno: Pinot Grigio
- Resa per ettaro: 100 quintali
- Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio
- Vinificazione: In vasca d'acciaio
- Evoluzione: Affinato in vasca d'acciaio e 2 mesi in bottiglia