

PATTÌNI

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE D.O.C.



Tipologia:	Vino bianco
Uva:	Pinot grigio
Denominazione:	DOC
Area di produzione:	Veneto, Italia
Bottiglia:	750 ml
Temperatura serv.:	8 - 10° C
Gradazione alc.:	12,5% Vol.

Colore:	Colore giallo paglierino.
Aroma:	Un vino varietale con profumi di frutta tropicale e seducenti note floreali.
Gusto:	Piacevolmente fresco con brillante acidità e note di pera e agrumi.
Abbinamento:	Si abbina ad antipasti delicati, risotti e carni bianche.

VINIFICAZIONE:

La vinificazione avviene mediante pigiatura delle uve selezionate e successiva pressatura, che produce mosto giovane che viene vinificato. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 18° C, mentre la conservazione e l'affinamento del vino avvengono con la permanenza del vino a contatto con i propri lieviti per alcuni mesi.

