





Un lago, il suo Vino.



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

Provenienza:

zona collinare sul versante orientale del Lago di Garda.

Vitigno:

Pinot Grigio.

Vinificazione:

pressatura soffice e fermentazione alla temperatura controllata di 19° C.

Gradazione alcolica:

13% vol.

Affinamento:

in acciaio.

Caratteristiche organolettiche:

colore giallo paglierino; profumo delicato ed intenso; sapore asciutto, armonico e caratteristico.

Temperatura di servizio:

10° - 12° C.

Si accompagna a:

ottimo con antipasti e primi piatti di pesce.

