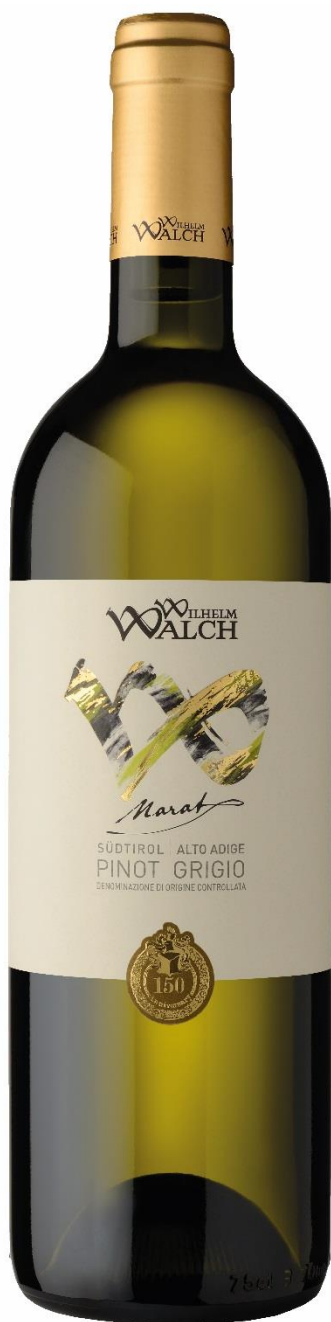




PINOT GRIGIO "MARAT" 2018

Alto Adige DOC



VITIGNO

100% Pinot Grigio

VINIFICAZIONE

Pressatura delle uve, alla quale segue una chiarifica dei mosti con sedimentazione naturale a freddo. Il mosto fermenta a 20°C in botti di acciaio e in seguito viene maturato sui propri lieviti fini.

DEGUSTAZIONE

Il Pinot Grigio "Marat" colpisce con le sue sfumature intense di giallo paglierino ed i sentori di frutti freschi e note agrumate. Al palato sorprende con un frutto concentrato e persistente.

ABBINAMENTI

Pesce d'acqua dolce e salata, frutti di mare, antipasti caldi e freddi o pasti a base di carne bianca.

DENOMINAZIONE

Alto Adige DOC

Alcool: 13,00% Vol.

Acidità: 5,9 g/L

Zucchero residuo: 2,3 g/L

Bottiglie da: 0,75l