



PINOT GRIGIO "MARAT" 2024

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" affascina con un colore giallo paglierino intenso, sentori di frutta fresca e note agrumate. Al palato risulta rotondo, con un frutto intenso e una consistenza cremosa.

ABBINAMENTI

Pesce di acqua dolce salata, frutti di mare, antipasti caldi e freddi, carni bianche.

DENOMINAZIONE

Alto Adige DOC

Alcool: 13,00 % Vol.

Acidità: 5,4 g/L

Zucchero residuo: 2,1 g/L

Bottiglie da: 0,75l