



PINOT GRIGIO "PRENDO" 2018



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

Colore giallo paglierino, aromi delicati che ricordano i frutti gialli, armonico e morbido al palato, intenso nel finale.

ABBINAMENTI

Come aperitivo, con antipasti, pesci d'acqua dolce, piatti di pasta e verdura alla griglia.

DENOMINAZIONE

Vigneti delle Dolomiti IGT

Alcool: 12,50 % Vol.

Acidità: 5,7 g/L

Zucchero residuo: 3,3 g/L

Bottiglie da: 0,75l