



PINOT GRIGIO

Zona: prodotto sulle colline moreniche della Falcona su terreni collinari a medio impasto, di sabbia, limo, argilla e una buona presenza di sassi.

Uvaggio: 100% Pinot Grigio.

Vinificazione: la fermentazione e l'affinamento avvengono in serbatoi di acciaio inox a temperature controllate.

Caratteristiche: vino fresco e molto fruttato dal colore giallo intenso. Corposo, ottimo come aperitivo, si adatta perfettamente anche a piatti di pesce.

Gradazione: 12.5% Vol.

Servizio: servire ad una temperatura di 11°.

Formato: Bordolese da 0.75 l.