|  |  |
| --- | --- |
| Z:\Cataloghi-depliant-dvd\Linea Antichello\Antichello NUOVO LOGO 2017\Marchio Antichello.jpg  **PINOT GRIGIO**  DOC  *DELLE VENEZIE*  **Zona di produzione**  Trevenezie.  **Varietà delle uve**  Pinot Grigio.  **Vinificazione**  Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.  **Affinamento**  In contenitori di acciaio inox e ca. 3 mesi in bottiglia.  **Dati analitici**  Alcool: 12% Vol.  Acidità totale: ca. 6 g/l  **Descrizione organolettica**  Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.  Leggero profumo fruttato caratteristico.  Sapore vellutato, morbido ed aromatico.  **Servizio**  10-12° C.  **Accostamenti**  Prosciutti e salumi in genere, antipasti di mare e piatti di pesce, primi piatti con sughi e carni bianche.  **Longevità**  1 - 2 anni. |  |