



ANTICHELLO

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.

