|  |  |
| --- | --- |
| Z:\Cataloghi-depliant-dvd\Linea Antichello\Antichello NUOVO LOGO 2017\Marchio Antichello.jpg  **PINOT GRIGIO**  **BLUSH**  *PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE*  *DOC*  **Zona di produzione**  Trevenezie.  **Varietà delle uve**  Pinot Grigio.  **Vinificazione**  Vinificazione in rosato con parziale macerazione delle bucce.  **Affinamento**  In contenitori di acciaio inox e ca. 3 mesi in bottiglia.  **Dati analitici**  Alcool: 12% Vol.  Acidità totale: ca. 5,50 g/l  **Descrizione organolettica**  Colore rosa tenue che ricorda la pesca a polpa bianca.  Profumi di fiori bianchi e pompelmo.  Al palato, piacevole sapidità e fresca persistenza.  **Servizio**  10-12°C.  **Accostamenti**  Questo vino è ideale per aperitivi estivi, in abbinamento ad antipasti leggeri, a piatti a base di verdure o di pesce.  **Longevità**  Da bere preferibilmente giovane. |  |