



ANTICHELLO

**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.

