

Pinot Grigio

PINOT GRIGIO I.G.T.

VM
VILLA MORO



Zona di produzione: Tenute Villa Moro Vini
Denominazione: Pinot Grigio I.G.T. Veneto
Uve: 100% Pinot Grigio
Sistema di allevamento: Capuccina e guyot

Tecnologia: vendemmia nella prima e seconda decade di settembre, con macerazione in pressa a freddo per 24 ore. Poi viene sottoposto ad una lenta fermentazione in botti in acciaio inox ad una temperatura controllata di 16-18°C. Segue l'affinamento sui lieviti per 6 mesi e l'imbottigliamento.

Colore: giallo paglierino con riflessi leggermente ambrati.

Profumo: frutta matura assortita, come banana e ananas, fiori di glicine.

Gusto: perfettamente equilibrato, morbido e strutturato nel tempo, setoso.

Abbinamenti: eccellente con tutti i primi piatti a base di pesce, si esalta con capesante e molluschi in genere.

Gradi: 12,5
Acidità: 5,50 g/l
Temperatura di servizio: 10 °C