

# PINOT GRIGIO

ALTO ADIGE DOC

**ANALISI SENSORIALE:**

Fragranza di spezie esotiche, pera matura e melone. Freschezza, eleganza, sapidità e struttura.

**TERROIR:**

Terreni di sabbia fine e limo d'origine morenica nei vigneti attorno San Paolo (300-500m s.l.m.)

**ANNATA:**

2020

**VINIFICAZIONE:**

Lenta fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio

**INVECCHIAMENTO OTTIMALE:**

Fino a 2 anni

**CONSIGLI D'ABBINAMENTO:**

Con antipasti, pietanze di pesce, carni bianche ma anche con piatti a base di funghi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

8°-10°C

**CONTENUTO ALCOLICO:**

13% vol.

