



## Pinot Grigio Delle Venezie Blush DOC

### Uve

100% Pinot Grigio Doc

### Area di Produzione

Soave - Veneto

### Vinificazione

Pigiatura soffice dei grappoli, macerazione a freddo per 12 ore a contatto con le bucce in pressa, in ambiente controllato e sigillato. A seguire vinificazione in bianco con la fermentazione condotta da lieviti selezionati a temperatura di 16° C.

Affinamento in serbatoi d'acciaio.

### Gradazione alcolica

Circa 12,00 % vol.

### Caratteristiche

Colore: blush rosato con sfumature ramate.

Profumo: piacevolmente fruttato con note di pera, rosa e una leggera speziatura.

Sapore: invitante ed elegantemente fresco, snello, ben equilibrato con un aroma agrumato.

### Abbinamenti

Ideale come aperitivo e come accompagnamento alla gastronomia delicata tipica della stagione estiva, si sposa benissimo anche con i formaggi freschi della tradizione italiana e cucina vegetariana.

**Servire alla temperatura: 10-12 °C.**