



Premi e Recensioni

2013

- I Vini di Veronelli 2015

2015

- Guida I Vini di Veronelli 2017
- Guida I Migliori Vini Luca Maroni 2017
- International Wine Challenge 2016
- Guida I Vini di Veronelli 2018

2017

- Concorso Mondiale di Bruxelles 2018
- Guida I Migliori Vini Luca Maroni 2019
- Guida I Vini di Veronelli 2019

2018

- Guida I Vini di Veronelli 2020

2019

- Guida I Vini di Veronelli 2021

2020

- Guida I Migliori Vini Luca Maroni 2022
- Guida I Vini di Veronelli 2022

2021

- Concorso Mondiale di Bruxelles 2022
- Merano Wine Festival 2022

Pinot Grigio Arcole DOC

Uve

100% Pinot Grigio dai nostri vigneti

Area di Produzione

Veronella, Comune di Arcole (VR)

Vinificazione

Dopo una soffice pressatura, la fermentazione alcolica avviene a 18°C di temperatura, segue un affinamento del vino in acciaio sui propri lieviti per circa 2 mesi che si conclude con un affinamento in bottiglia per un altro mese.

Gradazione alcolica

12,50 % vol.

Caratteristiche

Colore: giallo chiaro e brillante dai riflessi lievemente topazio.

Profumo: floreale e fruttato, delicatamente caratterizzato da note di mela verde e albicocca.

Sapore: morbido ed equilibrato, con una leggera nota di fresca acidità unita a lievi sentori di miele d'acacia.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo e con antipasti di verdura, piatti a base di pesce e carni bianche.

Servire alla temperatura: 10 - 12 °C.