



Pinot Grigio Garda

DOC



VITIGNI

100% Pinot Grigio



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti in Oasi Musella, provincia di Verona. Altitudine 50-100 m s.l.m., esposizione Nord-Est, Sud. Sistema di allevamento pergola veronese. Suolo calcareo-argilloso. Produzione in vigna di circa 120 q/ha.



RACCOLTA

Vendemmia manuale a inizio settembre al raggiungimento della maturazione ottimale.



VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura delle uve, fermentato ad una temperatura controllata tra i 16-18°C in serbatoi di acciaio inox per conservare la freschezza e il sapore intenso.



ALCOOL

12 % Vol.



COLORE

Giallo paglierino chiaro.



PROFUMO

Sentori di fiori bianchi con tipiche note fruttate di pera.



SAPORE

Fragrante con sensazioni minerali.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino eccellente con antipasti, pesce e carni bianche.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C – 10°C.