



PINOT GRIGIO I.g.t. DEL VENETO "CLIVUS"



VITIGNO: Pinot Grigio.

VIGNETI:

Sono sparsi nella zona pedecollinare e collinare dell'alta Val d'Alpone.

TECNICHE PRODUTTIVE:

Le uve vengono raccolte ben mature e sono lavorate in bianco con pressatura soffice e fermentazione lenta a 18°C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo con riflessi dorati.

Profumo: caratteristico con timidi sentori di pietra focaia e di pesca e pera matura.

Gusto: pieno, sapido e gustoso.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino bianco che per la sua corposità si può definire da tutto pasto.

SERVIZIO:

Va servito nel caratteristico bicchiere a tulipano ad una temperatura di 8-10°C.

Cantina di Monteforte - P.iva 00208410233

Cantina Sociale di Monteforte d'Alpone, Via XX Settembre, 24 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR) Italia – www.cantinadimonteforte.it - info@cantinadimonteforte.it