



## **PINOT GRIGIO I.g.t.**

VITIGNO: Pinot Grigio

VIGNETI:

Sparsi nella zona pedecollinare e collinare dell'alta Val d'Alpone

TECNICHE PRODUTTIVE: Le uve vengono vendemmiate ben mature e sono lavorate in bianco con pressatura soffice, raffreddamento del pigiato e fermentazione lenta a 16-18°C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo con riflessi dorati.

Profumo: fruttato e molto floreale. Profumo caratteristico, con sentori di pesca e pera matura.

Gusto: pieno, sapido e gustoso.

Gradazione alcolica: 12% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

è un vino bianco che grazie alla sua corposità e duttilità si può definire da tutto pasto, oltre che come aperitivo.

SERVIZIO:

Va servito in calici a tulipano ad una temperatura di 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](http://www.cantinadimonteforte.it) - [info@cantinadimonteforte.it](mailto:info@cantinadimonteforte.it)