



# CLIVUS

## Pinot grigio Garda



**VITIGNO:** Pinot Grigio.

**VIGNETI:** zona di origine basaltica nella vallata d'Alpone.

**VENDEMMIA:** fine agosto.

**VINIFICAZIONE:** il mosto, subito refrigerato, viene fatto decantare staticamente e travasato in recipienti d'acciaio inox per la fermentazione che avviene ad una temperatura di 18°C evitando il contatto con le bucce

**AFFINAMENTO:** in cisterne d'acciaio.

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi dorati.

**PROFUMO:** lievi sentori di pietra focaia, pesca matura e pera.

**PALATO:** di corpo e ricco ben bilanciato.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% vol.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** si abbina con antipasti, piatti delicati e come aperitivo.

**SERVIZIO:** va servito 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