

PRIMA
PIETRA



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

VITIGNO: Pinot Grigio

VIGNETI: suolo basaltico nella zona della Val d' Alpone

VENDEMMIA: fine agosto

VINIFICAZIONE: le uve vengono pressate in maniera soffice con presse a polmone, il mosto viene subito refrigerato, decanta e messo in serbatoi d'acciaio per la fermentazione a 18°C, evitando il contatto con le bucce.

AFFINAMENTO: in serbatoi d'acciaio

COLORE: giallo tenue con riflessi dorati

NASO: lievi sentori di pietra focaia, pesca matura e pera

PALATO: strutturato e ben bilanciato

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5%

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: questo vino si accompagna agli antipasti, piatti delicati ma anche come aperitivo.

SERVIZIO: va servito ad una temperatura di 10-12°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