



PINOT GRIGIO

SPUMANTE
MILLESIMATO
EXTRA DRY

Vitigno:

Pinot Grigio

Denominazione:

Vino Spumante

Vista:

Giallo paglierino con riflessi ramati. Perlage fine e persistente.

Olfatto:

Da fruttato gradevole di pesca e albicocca verso un fruttato tropicale di pompelmo e ananas, ma anche note di fiori bianchi come l'acacia e il Sambuco.

Gusto:

Un corpo pieno, armonico ed equilibrato caratterizzato da una lunghissima persistenza.

Abbinamenti:

Si abbina bene ad una larga gamma di antipasti, minestre e piatti a base di carne bianca.

Conservazione:

In cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce

Temperatura di servizio:

4 - 6°C

Gradazione alcolica:

11,5% vol