



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Il Crociato

Denominazione: Doc Pinot Grigio

Vitigni: Pinot Grigio

Tipologia terreno: Origine morenica, argillo-calcareo

Vinificazione: L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino brillante con qualche riflesso dorato

Profumo: Al naso esprime note leggermente floreali e frutta croccante, bergamotto, pompelmo e ananas con sentori di timo

Sapore: In bocca si percepisce una sensazione fresca e fragrante, con un finale fine ed armonico

Grado alcolico: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 8°-10°C|48°F

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo. Ideale con pesce in umido e carni bianche in tegame. Da provare con zuppe di legumi

Descrizione:

Splendido prodotto che nasce ai piedi del Benaco (Lago di Garda) in un suolo di origine morenica e ricco di minerali nella Tenuta San Leone. Ottenuto da una selezione dei grappoli migliori di Pinot Grigio raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in acciaio sui propri lieviti per un periodo di due mesi e successivo mese in bottiglia. Ne deriva un vino fresco, fragrante, fine ed equilibrato. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso esprime note leggermente floreali e frutta croccante, bergamotto, pompelmo e ananas con sentori di timo. In bocca si percepisce una sensazione fresca e fragrante, con un finale fine ed armonico. Perfetto come aperitivo. Ideale con pesce in umido e carni bianche in tegame. Da provare con zuppe di legumi. Servire ad una temperatura di 8-10 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

