



- VITICOLTORI DAL 1877 -

## Pinot Grigio Doc

**Denominazione:** Pinot Grigio delle Venezie Doc

**Vitigni:** Pinot Grigio

**Tipologia terreno:** Di origine morenica, in alcune zone calcareo e argilloso

**Vinificazione:** Le uve vengono pigiate e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, seguito da una maturazione sulle bucce per almeno 2 mesi

**Affinamento:** Acciaio

**Colore:** Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

**Profumo:** Note di fiori bianchi e fruttate, con sentori di pesca bianca, fiori bianchi ed un finale leggermente speziato

**Sapore:** Una sensazione fresca e fragrante, al palato fine ed equilibrato, con una piacevole acidità

**Grado alcolico:** 12,5 % vol

**Temperatura di servizio:** 10 - 12 °C | 50°F

**Abbinamenti:** Ideale come aperitivo. Da provare con verdure alla griglia. Eccellente con carni bianche

### Descrizione:

Il Pinot Grigio Doc delle Venezie è una Doc che interessa i territori del Veneto, Trentino e Friuli. Un territorio con un microclima che ha permesso di sviluppare al meglio le caratteristiche organolettiche di questo vitigno. Viene coltivato in tre delle nostre tenute, Tenuta San Leone sul Lago di Garda, Maso Bianco in Trentino Alto Adige e Podere del Gal in Friuli Venezia Giulia. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Pinot Grigio, raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, segue una maturazione sulle proprie bucce per un periodo di 2 mesi. Ne deriva un vino fresco, fragrante, fine ed equilibrato. Si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso esprime note di fiori bianchi e fruttate, con sentori di pesca a pasta bianca, fiori bianchi ed un finale leggermente speziato. In bocca si percepisce una sensazione fresca e fragrante, al palato fine ed equilibrato, con una piacevole acidità. Molto versatile, perfetto con piatti a base di pesce d'acqua dolce. Ideale come aperitivo. Da provare con verdure alla griglia. Eccellente con carni bianche. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.



Seiterre

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

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

