



- VITICOLTORI DAL 1877 -

## El Tomas



**Denominazione:** Pinot Grigio delle Venezie Doc

**Vitigni:** Pinot Grigio

**Tipologia terreno:** Di origine morenica collinare, calcarea e argillosa

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

**Affinamento:** Acciaio

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

**Profumo:** Note di fiori bianchi e fruttati, con sentori di pesca bianca, note di mela verde e acacia con un finale speziato

**Sapore:** Una sensazione di freschezza e fragranza, fine ed equilibrata al palato, con una piacevole acidità

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

**Temperatura di servizio:** 12°-14°

**Abbinamenti:** Pesci d'acqua dolce, frutti di mare, zuppa di pesce, pollame e con funghi

### Descrizione:

Pinot Grigio Doc delle Venezie "El Tomas" 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 4 mesi per terminare con l'affinamento in bottiglia per un periodo di un mese. Ne deriva un vino fresco, fragrante, fine ed equilibrato. Si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Al naso esprime note di fiori bianchi e frutta croccante, con sentori di pesca a pasta bianca, note di mela verde e acacia con un finale 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 con primi piatti di verdure. Da provare con una zuppa di pesce od un piatto a base di funghi. Eccellente con carni bianche. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

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

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

