



## PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE L'ELFO

Da uve di Pinot Grigio della zona DOC delle Venezie nasce questo elegante vino, premiato da numerosi riconoscimenti internazionali. Profumo con note di albicocca e fiori di tiglio, sapore equilibrato e intenso. Indicato con antipasti di mare, crostacei, fritti di pesce misto, minestre, lessi di carne e pollame. Servire a 8-10°C.

Classificazione: Pinot Grigio Delle Venezie D.O.C.

Zona d'origine: Veneto - Zona delimitata dal Disciplinare di

Produzione.

Vitigni: Pinot Grigio

Vinificazione: Mosto ottenuto con pressatura soffice

mediante pressa orizzontale. La successiva fermentazione del mosto limpido avviene a temperatura controllata e in presenza di lieviti

selezionati.

Maturazione: In contenitori d'acciaio a temperatura

controllata.

Affinamento: In bottiglia

Longevità: 18/24 mesi in funzione della temperatura e

della luminosità del luogo di conservazione.

Colore: Giallo paglierino con possibili riflessi ramati.

Profumo: Elegante, delicato, con gradevoli note di

albicocca e fiori di tiglio.

Sapore: Pieno, intenso ed equilibrato, si riconoscono

sentori fruttati tipici del mango.

Gradazione alcolica: 12% Vol

Acidità totale: 5,3 - 5,7 g/l

Residuo Zuccherino: 3 - 5 g/l

Temperatura di

servizio: 8 - 10 °C

Abbinamenti Indicato con antipasti di mare, crostacei, fritti

consigliati: di pesce misto, minestre, lessi di carne e

pollame.

Riconoscimenti: 2025 - Frankfurt International Trophy - Gold

Medal

2024 - Berliner Wein Trophy - Gold Medal

2024 - Frankfurt International Trophy - Gold

Medal

2024 - Berliner Wein Trophy - Silver Medal

2024 - Mundus Vini Summer Tasting - Silver

Medal