fili

FILI
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC
BLUSH BRUT



In questo vino c'è tutta la terra veneta: i sapori della campagna e del mare, la buona tavola come convivio vitale.
Un carattere schietto da servire ben fresco.

Classificazione:	Pinot Grigio Delle Venezie D.O.C. Blush Brut Vino Spumante
Zona d'origine:	Veneto e Friuli Venezia Giulia
Vitigni:	100% 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:	12/14 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.
Colore:	Colore rosato caratteristico con riflessi ramati.
Profumo:	Intenso profumo di frutta con evidenti note di fiori bianchi come glicine e acacia, e tipico sentore di crosta di pane.
Sapore:	Di corpo, morbido e armonico, asciutto e vellutato.
Gradazione alcolica:	12% Vol
Acidità totale:	5,7 - 5,9 gr/l
Residuo Zuccherino:	9 - 11 gr/l
Temperatura di servizio:	7 - 9° C
Abbinamenti consigliati:	È ottimo nell'abbinamento con antipasti di pesce e verdure, primi con frutti di mare, pesce al forno come trote ripiene o al cartoccio e carni bianche.
Riconoscimenti:	**2018 - New Orleans International Wine Awards - Gold Medal** **2016 - Decanter - Commended**