



SACCHETTO



## PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE L'ELFO

Da uve selezionate di Pinot Grigio della zona DOC delle Venezia 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 D.O.C. Delle Venezia
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:	12,5% Vol
Acidità totale	5,3 - 5,7 g/l
Residuo Zuccherino:	3 - 5 g/l
Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Abbinamenti consigliati:	Indicato con antipasti di mare, crostacei, fritti di pesce misto, minestre, lessi di carne e pollame.
Riconoscimenti:	<b>Gold - Mundus Vini 2023, Bronze - I.W.S.C. 2023, Bronze - I.W.S.C. 2022, Bronze - DECANTER 2022, Bronze - I.W.S.C. 2021, Silver - BERLIN WINE TROPHY 2021, Bronze - I.W.S.C. 2020, Commended - I.W.C. 2019</b>