



PINOT GRIGIO D.O.C. DELLE VENEZIE L'ELFO

Classificazione:	Pinot Grigio D.O.C. delle Venezie
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:	5,5 - 5,8 g/l
Zuccheri residui:	4 - 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:	Bronze Medal - IWSC 2018

