

**PINOT GRIGIO D.O.C. DELLE VENEZIE
LINEA SF**



Classificazione:	Pinot Grigio D.O.C. delle Venezie
Zona d'origine:	Veneto
Vitigni:	Pinot Grigio
Vinificazione:	Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale. La successiva fermentazione del mosto limpido avviene a temperatura controllata.
Maturazione:	In contenitori di 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:	Di grande freschezza, con sensazioni di mela e frutta esotica.
Sapore:	Vivo, rotondo, sapido, con netti sentori fruttati.
Gradazione alcolica:	12% Vol.
Acidità totale:	5,4 - 5,7 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.