

RIVE DELLA CHIESA PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE



Formato bottiglia: 0.75 l
Cartone: 6 bottiglie

Vitigno: Pinot Grigio 100%

Zona di produzione: Tre Venezie (Veneto, Friuli, Trentino)

Vinificazione:

Dopo esser state raccolte, le uve vengono sofficemente pressate per ricavarne il mosto, che viene poi inoculato di lieviti selezionati e fatto fermentare a temperatura controllata di 15/16 gradi. Questo processo consente di ottenere un Pinot Grigio leggero, aromatico e fresco, perfetto per essere gustato giovane e apprezzato per la sua vivacità e il suo carattere fruttato.

Gradazione alcolica: 12%



Colore del vino:
Giallo paglierino scarico



Olfatto:
Mela verde, fiori di campo e limone



Gusto:
Vino molto equilibrato caratterizzato da un'elegante acidità e da una delicata mineralità, avvolgente, fresco e sapido, con una piacevole nota agrumata



Abbinamenti:
Aperitivi e primi piatti leggeri, insalate e formaggi freschi, piatti tipici della tradizione italiana (risotto)



Temperatura di servizio:
10° - 12°