



Pinot Grigio Garda

DOC



VITIGNI

100% Pinot Grigio



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti in Oasi Musella, provincia di Verona. Altitudine 50-100m s.l.m., esposizione Nord-Est, Sud. Sistema di allevamento pergola veronese. Suolo calcareo-argilloso. Produzione in vigna di circa 120 q/ha.



RACCOLTA

Vendemmia svolta nel mese di settembre al raggiungimento della maturazione tecnologica ottimale. Raccolta manuale in bins con successivo riposo in cella refrigerata a 5°C per preservare aromi e profumi tipici della varietà.



VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura delle uve, pressatura soffice e fermentato ad una temperatura controllata tra i 16-18°C in serbatoi di acciaio inox per conservare la freschezza e il sapore intenso.



ALCOL

12% Vol.



COLORE

Giallo paglierino tenue.



PROFUMO

Sentori di fiori bianchi con tipiche note fruttate di pera.



SAPORE

Fragrante con sensazioni minerali.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino eccellente con antipasti, pesce e carni bianche.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C – 10°C.