



## PINOT GRIGIO Veneto IGT

Vino ottenuto da uve che pigiate sofficientemente e fatte fermentare a temperatura controllata.

**Vitigno:** Pinot Grigio

**Area di produzione:** Veneto

**Gradazione alcolica:** 11,5% vol.

**Capacità bottiglia:** 750 ml

**Denominazione:** IGT

**Cartificati (Bio e/o altro):** no

**Acidità totale:** 5,5 mg/lit.

**Zuccheri:** 7 gr./lit.

**Ph:** 3,25

**Affinamento:** in acciaio

**Sovrapressione:** vino fermo

**Colore:** colore giallo paglierino intenso con riflessi delicatamente ramati.

**Sapore/Profumo:** possiede il fragrante profumo delle mandorle tostate, dei lieviti. Corpo snello, beverino, sapido con acidità equilibrata e finale asciutto.

**Abbinamento:** al suo corpo e alla sua struttura risulta felicissimo degustato con secondi piatti di pesce; speciale comunque anche con antipasti e primi leggeri.

**Temperatura consigliata di servizio:** 8-10 °C



ARDENGI S.R.L.

Tel. +39 0438 1736349 - Fax +39 0438 1732189

info@proseccoardenghi.it - www.proseccoardenghi.it

ITALY