



## PINOT GRIGIO

Il colore è paglierino luminoso, i profumi di pera matura dominano un quadro di buona tessitura aromatica. Al gusto ha buona struttura, giusta morbidezza, acidità equilibrata ed una sapidità che lo rende molto piacevole.

### CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

● Classici

### VITIGNO

Pinot Grigio

### TERRENO

Marnoso, leggero, ben ventilato e soggetto a veloce riscaldamento.

### VINIFICAZIONE

Subito dopo vendemmiate, le uve vengono sofficemente pressate in presse pneumatiche. Il mosto chiarificato durante la notte grazie alla forza di gravità fermenta poi a temperatura controllata. Il vino matura fino al imbottigliamento sui lieviti fini.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Pasta e antipasti di pesce.

### FORMATO DISPONIBILE

