

NINO ARDEVI

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE D.O.C.



Tipologia:	Vino bianco
Uva:	Pinot grigio
Denominazione:	Delle Venezie DOC
Area di produzione:	Veneto, Italia
Bottiglia:	750 ml
Temperatura serv.:	8 - 10° C
Gradazione alc.:	12,5% Vol

Colore: Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Aroma: Sentori di mela verde, pera e agrumi con note floreali e vegetali.

Gusto: Al palato è fresco, di buona sapidità e di discreta morbidezza.

Abbinamento: Si abbina perfettamente con salumi e formaggi di media stagionatura, primi piatti con sughi di carne.

VINIFICAZIONE:

La vinificazione avviene con una pressatura soffice delle uve con una rapida separazione del mosto dalle bucce. La fermentazione avviene in acciaio inox alla temperatura di 15-16° C, seguita da tre mesi di affinamento sui lieviti.

