



Pinot Grigio I.G.T



Vitigno: Pinot Grigio 100%

Resa uva/ettaro: 110 quintali/ha

Periodo di maturazione: ultima decade di Settembre

Vinificazione: L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice a temperatura controllata in serbatoi di acciaio per poi svolgere la fermentazione alcolica. Affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi prima della commercializzazione.

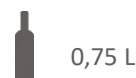
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Note di degustazione: Bouquet composto da note floreali e frutti maturi, con un intrigante retrogusto di ananas e mango. Al gusto si presenta vellutato, fresco ed avvolgente.

Abbinamenti: ottimo con antipasti, primi piatti freschi e risotti. Consigliato per accompagnare carne bianca, pesce e frutti di mare.

Temperatura di servizio: 10/12°C

Formato:



0,75 L

AZIENDA VINICOLA GUIDO MAZZARELLO S.N.C

Uffici e cantine: Via Roma 72, 15070 Casaletto Boiro (AL), Italia Tel: +39 0143 875523 ;
email: info@guidomazzarello.it ; sito web: www.guidomazzarello.it