



AQUERCIA

Pinot Grigio Delle Venezie DOC

GRADAZIONE: 12,5%

RESA: 90q/ha

COLTIVAZIONE: I vigneti sono coltivati a Guyot.

TIPO TERRENO: Suolo evoluto contenente argilla alluvionale che deriva dai fiumi Livenza e Monticano.

VINIFICAZIONE: La fermentazione e l'affinamento sono passaggi che vengono eseguiti all'interno di serbatoi in acciaio a temperatura controllata. fermentazione spontanea è stata innescata in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Successivamente, una volta sviluppati 2 gradi alcol, l'intera massa è stata travasata in tonneau nei quali ha completato la fermentazione.

COLORE: Giallo paglierino chiaro.

PROFUMO: Sentori di pesca, pera, mela e mandorla

SAPORE: Asciutto, sapido, armonico e persistente grazie alla sua acidità.

ABBINAMENTI: si abbina molto bene ai risotti ed al pesce delle più varie tipologie.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Va servito ad una temperatura di 10-12°

