



Rèsi



Pinot Grigio
DOC delle Venezie

VITIGNO

Pinot Grigio

TECNICA DI PRODUZIONE

Vinificazione in bianco
a temperatura controllata
e affinamento sulle fecce nobili.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino ottenuto da una selezione di uve
Pinot Grigio, di colore giallo paglierino. Il
profumo è intenso e leggermente
aromatico, spiccano sentori di frutta
matura in particolar modo pera. Sapore
armonico con equilibrata acidità,
morbido grazie alla sua corposità e
mineralità.

ABBINAMENTI

Indicato con primi piatti leggeri, pesce,
carni bianche e formaggi a media
stagionatura. Conservare in luogo
fresco, al riparo da luce e fonti di calore.

GRADO ALCOLICO

12% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8° C

CAPACITÀ BOTTIGLIA

750ml

CONFEZIONAMENTO

Cartoni da 6 bottiglie.

CONSERVAZIONE

In luogo asciutto, fresco
e preferibilmente buio.

**Soc. Agr. F.Ili Da Lozzo
di Da Lozzo Andrea e Gianni s.s.**
Via Valdoni, 13/B
31013 Cimavilla di Codognè TV - Italia

Andrea 340 375 3018
Gianni 349 449 1481

info@dallozzovini.it
www.dallozzovini.it