



AmiRèsi

Pinot Grigio
DOC delle Venezie

VINO BIOLOGICO E VEGANO CERTIFICATO

VITIGNO
Pinot Grigio



TECNICA DI PRODUZIONE

Vino ottenuto da una selezione di uve Pinot Grigio, vinificazione in bianco a temperatura controllata e affinamento sulle fecce nobili.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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, risotti con verdure di stagione ed erbe spontanee. Ben accompagna il pesce e i formaggi a media stagionatura.

GRADO ALCOLICO

12,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10 °C

CAPACITÀ BOTTIGLIA | CONFEZIONAMENTO

750ml - Cartoni da 6 bottiglie

CONSERVAZIONE

In luogo asciutto, fresco e preferibilmente buio.

FRATELLI DA LOZZO

**Soc. Agr. F.lli Da Lozzo
di Da Lozzo Andrea e Gianni s.s.**

Via Valdoni, 13/B
31013 Codognè TV - Italia

info@dallozzovini.it
www.dallozzovini.it