

Matteo Braidot

PINOT GRIGIO

Uve utilizzate:

100% Pinot Grigio

Vendemmia:

inizio settembre

Vinificazione ed affinamento:

diraspatura e pressatura soffice delle uve, con successiva decantazione statica a freddo.

La fermentazione avviene a temperatura controllata, al termine della quale il vino riposa sulle fecce nobili fino al periodo d'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche:

dal colore giallo paglierino intenso con riflessi ramati, al naso presenta il caratteristico profumo di banana con sentori secondari di fermentazione. In bocca risulta pieno, strutturato, sapido e di buona persistenza.

Abbinamento:

vino sia da aperitivo che da accompagnamento di primi piatti a base di pesce oppure risotti.

Temperatura di servizio:

10 -12° C.

