

Pinot Grigio Vigneti delle Dolomiti IGT



Note di Degustazione

Il profumo è tipicamente fruttato ricorda la pera matura. Il sapore è secco, sapido e di struttura equilibrata

Flor ★★★★★ **Spe** ★★★★★
eale **ziato**

Frutt ★★★★★ **Bals** ★★★★★
ato **amico**
o



Abbinamenti

Pesce, carni bianche, minestre asciutte, piatti a base di uova. Ottimo aperitivo



Temperatura di Servizio

11°C

Rating: Not Rated Yet

[Ask a question about this product](#)

Manufacturer: [Casata Monfort](#)

Description 

Origine

Colline di Meano (300 mt) e
Cirè di Pergine (500 mt)



Uve

100% Pinot Grigio



Grad

azio

ne

12,5

% vol



Vinificazione

Macerazione a freddo delle uve per 4-6 ore in pressa di acciaio inox in ambiente chiuso, segue vinificazione in bianco e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Affinamento in acciaio

Affinamento

Mezza figura = 6 mesi

Figura intera = 1 anno



acciaio



legno



bottiglia