

solda

Cantineri dal 1948



PINOT GRIGIO

Vitigno

Pinot Grigio

Gradazione

13% VOL

Vinificazione

Effettuata nella zona di produzione delle uve, in bianco con uva diraspata; svinatura e filtraggio immediato del mosto; fermentazione con aggiunta di lieviti selezionati.

Travasi frequenti, ma senza scuotimenti del vino. Conservazione in cisterne di acciaio inox in cantina interrata.

Note di degustazione

Vino dal colore giallo paglierino, dal profumo caratteristico che richiama i fiori di acacia e sentori di agrumi maturi. Adatto come aperitivo, si abbina con gli antipasti magri, minestre asciutte e in brodo, piatti a base di uova, carni bianche e grandi piatti di pesce.

Temperatura

Si consiglia di servirlo fresco a 10-12°C stappandolo al momento.



36078 San Quirico di Valdagno
(Vicenza) Italy - Via Silvio Pellico, 1
Tel. 0445 473037 - Fax. 0445 474928
www.cantinesolda.it
info@cantinesolda.it seguici su 