

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.

solda
cantinieri dal 1948



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