

gorgo

D.O.C. BIOLOGICO

Pinot Grigio delle Venezie

Un vino cosmopolita, che coinvolge i suoi ammiratori con piacevoli note fruttate e una suadente morbidezza. Un vino elegante e raffinato, decisamente versatile, e' sempre un ottimo aperitivo ma anche un valido accompagnamento di molte preparazioni culinarie soprattutto a base di pesce.



Vitigni:

Pinot Grigio.



Coltivazione:

Gujot, vigneti in Sommacampagna (VR)



Vinificazione:

Pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.



Affinamento:

In vasche d'acciaio prima dell'imbottigliamento.

Colore:

Giallo paglierino tenue, con riflessi perlacei e brillanti.



Profumo:

Fruttato, con piacevoli note di agrumi e mela verde.

Sapore:

Morbido, asciutto, fresco, vivace e armonico.



Grad. alcolica: 12,5% vol



Abbinamenti:

i migliori sono quelli con il pesce: insalate di mare, risotti, crostacei e molluschi. Perfetto anche con piatti vegetariani uniti a formaggi freschi.

Servire a 10°C.

AZIENDA AGRICOLA GORGO

Loc. Gorgo - 37060 Custoza (Verona)
Tel. +39 045 516063 - Fax 045 516842
gorgo@cantinagorgo.com

cantinagorgo.com

