



San Michele

PINOT GRIGIO

D.O.C.

DELLE VENEZIE

biologico  organic

UVAGGIO

Pinot grigio in purezza.

ZONA DI PRODUZIONE

Località Pol (VR), destra Adige.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Vendemmia notturna. Pressatura soffice delle uve.
Fermentazione in acciaio a bassa temperatura (12-13 °C).

AFFINAMENTO

In acciaio su feccia fine.

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo 4 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: limpido, brillante, giallo tenue.
Profumo: fruttato di pesca, mela, pera, agrumi, fresco e intenso.
Gusto: armonico, asciutto, pieno e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C.

ABBINAMENTI

Perfetto con grana fresco, formaggi a pasta molle e prosciutto crudo; è l'ideale per accompagnare piatti a base di pesce o crostacei.