



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.