

Pinot Grigio delle Venezie

TYPOLOGIE: Vin Tranquille

APPELLATION: D.O.C.

MARQUE: CANTINA DEL DUCA

ZONE DE PRODUCTION: Raisins provenant de la zone DOC située entre les régions de Vénétie, Trentin et Frioul-Vénétie Julienne

MÉTHODE DE PRODUCTION: pressurage doux et fermentation en cuves d'acier à température contrôlée pour préserver les arômes naturels des raisins et obtenir un vin de base riche en bouquets et arômes

CÉPAGE: Pinot Grigio

DEGRÉ ALCOLIQUE: 12% Vol - **DOSAGE:** Sec

COULEUR: Jaune paille aux reflets verdâtres

BOUQUET: piacevolmente fresco, con note floreali e fruttate alla mela verde e agrumi, con un leggero retrogusto di mandorla.

GOÛT: Bien équilibré, sec et savoureux, de corps moyen, il laisse une agréable sensation de netteté et de fraîcheur.

ACCORDS METS-VINE: Excellent en apéritif, c'est un vin qui accompagne tout le repas. Idéal avec des entrées légères et des pâtes, viandes blanches, plats de poisson, fromages tendres et mi-affinés

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 8-10 °C



Bouteille:	Bordolese Standard
Bouchon:	Bouchon cylindrique en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	600
Cartons @ Palette:	100 - 4 couches de 25 cartons
Dimensions:	80x120x134
Poids brut:	Kg 742
EAN Bouteille:	8001335030078
EAN Cartons:	48001335030076
UGS:	VNXX63

