

PINOT GRIGIO delle VENEZIE

TIPOLOGIA: Vino Fermo

DENOMINAZIONE: D.O.C.

MARCA: CANTINA DEL DUCA

AREA DI PRODUZIONE: Uve provenienti dalla zona DOC situata tra le regioni Veneto, Trentino e Friuli Venezia Giulia

METODO DI PRODUZIONE: pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di profumi e aromi

VITIGNO: Pinot Grigio

GRADO ALCOL: 12% Vol - **DOSAGGIO:** Secco

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

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

SAPORE: Ben equilibrato, asciutto e sapido, di medio corpo, lascia un piacevole sensazione di pulizia e freschezza.

ABBINAMENTO: Ottimo come aperitivo, è un vino da bere tutto il pasto. Ideale con antipasti leggeri e primi piatti, carni bianche, piatti di pesce, formaggi morbidi e di media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C



Bottiglia:	Bordolese Standard
Chiusura:	Raso Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	600
Casse @ Pallet:	100 - n. 4 piani da 25 casse
Dimensione Pallet	80x120x134
Peso Lordo	Kg 742
EAN Bottiglia:	8001335030078
EAN Cassa:	48001335030076
Codice	VNXX63

