



Vitigni - Vineyards
Tenuta Monte Corno

PINOT GRIGIO

DOC



VENDEMMIA:
terza decade di agosto.

VINIFICAZIONE:
fermentazione in
vasche di acciaio inox a
temperatura controllata.

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE:**
colore giallo paglierino,
al naso intenso e fruttato
con una piacevole
mineralità, nota floreale.
Al palato è morbido
e elegante con sapore
vellutato, aromatico
e fresco.

ABBINAMENTI:
ottimo con antipasti
e piatti di pesce.

HARVEST:
late August.

VINIFICATION:
in stainless steel tanks
under controlled
temperature.

TASTING NOTES:
straw Yellow, intense
and fruity perfumes with
nice mineral and flowery
notes. Taste is smooth
and elegant, rounded,
aromatic and fresh.

PAIRINGS:
starters and fish.



10-12°C



Stappare al momento
Uncork on serving



0,75 L



100% Pinot Grigio



4 mesi - 4 months