



Vitigni - Vineyards
Tenuta Monte Corno



Terza decade di agosto
Last ten days of August

PINOT GRIGIO

DOC



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 ed elegante con sapore vellutato, aromatico e fresco.

ABBINAMENTI: ottimo con antipasti e piatti di pesce.

VINIFICATION: fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: Straw yellow colour, intense and fruity bouquet with satisfying mineral and flowery notes. Offers a smooth, refined, rounded, aromatic and fresh taste.

PAIRINGS: excellent with appetizers and fish dishes.

WEINBEREITUNG: Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur.

SENSORIK: strohgelbe Farbe, intensives und fruchtiges Bouquet mit angenehmer Mineralität und blumigen Noten. Am Gaumen weich und elegant, samtig, aromatisch und frisch.

SPEISENEMPFEHLUNG: hervorragend zu Antipasti und Fischgerichten.



12% VOL
10-12°C



Stappare al momento
Uncork on serving



0,75 L



100% Pinot Grigio



4 mesi - 4 months