



Vitigni - Vineyards
"Tenuta Monte Corno"



Ultima decade di Agosto
Last ten days of August



PINOT GRIGIO

BRUT

VINIFICAZIONE: pressatura soffice e selezione dei mosti per la Cuveé. Fermentazione a bassa temperatura per 20 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino, dai riflessi verdognoli. Molto fine ed elegante ma nel contempo complesso nella sua tipicità dalla quale emergono delicate note floreali e di frutta a polpa bianca, frutti esotici e lievi sentori minerali. Di buona struttura e corpo, elegante e filante, armonioso nella sua vivace freschezza.

ABBINAMENTI: è il calice di spumante per ogni momento della giornata.

VINIFICATION: soft pressing and selection of musts for the Cuveé. Low temperature fermentation for 20 days.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: straw yellow colour with greenish reflections. Fine yet with a characteristic complexity that exudes delicate floral and white-pulp fruit notes alongside hints of exotic fruits and minerals. A structured, elegant, streamlined body that delivers a well-rounded lively freshness.

PAIRINGS: the perfect, joyful sparkling toast to every moment.

WEINBEREITUNG: sanfte Pressung und Auswahl der Moste für die Cuveé. Gärung bei niedriger Temperatur über 20 Tage.

SENSORIK: strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Sehr fein und elegant, aber dennoch komplex in seiner Typizität, mit zarten Noten von Blumen und weißfleischigen Früchten, exotischen Früchten und leichten mineralischen Anklängen. Gute Struktur und eleganter, schlanker Körper, harmonisch in seiner lebendigen Frische.

SPEISENEMPFEHLUNG: Es ist das Glas Schaumwein für jeden Moment des Tages.



12% VOL
6-8°C



Stappare al momento
Uncork on serving



0,75 L



100% Pinot Grigio



4 mesi - 4 months