

CESARI

FINE WINES OF VERONA

Pinot Grigio

Delle Venezie

Denominazione di Origine Controllata



Vino bianco secco, ottenuto da un'accurata vinificazione dell'omonimo vitigno.

AREA DI PRODUZIONE

Prodotto da uve omonime provenienti dalle regioni Veneto, Friuli, Trentino

VITIGNI

Pinot Grigio 100%

ALCOOL

12,5 %

COLORE

Giallo paglierino

PROFUMO

Bouquet fresco di frutta fresca e fiori.

GUSTO

Fragrante, asciutto, sapido, armonico, ben bilanciato con sentori fruttati persistenti

DA ACCOMPAGNARE A

Ottimo come aperitivo o come accompagnamento ad antipasti, è eccellente con qualsiasi piatto a base di pesce e frutti di mare.

SERVIRE ALLA TEMPERATURA DI

10°/12°C.

PRODUZIONE

Vendemmia rigorosamente a mano nei primi dieci giorni di settembre.

Vinificazione: il mosto ottenuto dalla soffice pressatura dell'uva intera, viene lasciato fermentare a temperatura controllata.

A primavera inoltrata si procede all'imbottigliamento.