



I GIARONI

PINOT GRIGIO I.G.T.

Tipo di vino

bianco superiore

Collocazione del terreno

località I Giaroni

Età del vigneto

oltre 10 anni

Tipo di terreno e giacitura

pede collinare argillosa

Uvaggio

100% pinot grigio

Vendemmia

manuale con scelta di grappoli maturi e sani

Grado alcolico

12,5%

Acidità

5,7 grammi/litro

Affinamento

in bottiglia 3 mesi

Durata del vino

da 3 a 5 anni se conservato secondo le buone norme

Tipo di bottiglia

bordolese conica bianca

Imballo

cartoni da 12 bottiglie

Colore

paglierino con riflessi verdognoli

Profumo

delicato ed elegante con note floreali e aromatiche

Sapore

fresco, morbido e carezzevole

Accompagnamento

Aperitivo, a tutto pasto escluse le carni rosse.
Ottimo con il pesce

