



TOMMASINI

Scheda tecnica del vino

Pinot Grigio



VITIGNO:

Pinot Grigio

DENOMINAZIONE:

Indicazione Geografica Tipica

AREA DI PRODUZIONE:

Veneto

VINIFICAZIONE:

In bianco con pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata.

VENDEMMIA:

Ultima settimana di Agosto.

CONTENUTO ALCOLICO:

12,00% vol.

ACIDITA' TOTALE:

6,50

RESIDUO ZUCCHERINO:

0,6

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Il Pinot Grigio è un vino asciutto, elegante e leggermente strutturato.

GUSTO E PROFUMO:

Il Pinot Grigio è un vino

COLORE:

Il vino caratterizzato da un elegante colore paglierino tenue.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Il Pinot Grigio è un ottimo vino fuori pasto ma si sposa bene anche con la cucina a base di ortaggi, gli antipasti magri, minestre, molti piatti di pesce e quelli a base di uova.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Va sempre servito fresco ad una temperatura pari a 10-12 gradi.