Pinot Grigio IGT

TERRENO: **MARNOSO**
PERIODO DI VENDEMMIA:SETTEMBRE
INVECCHIAMENTO: 4- 5 MESI

ANALISI CHIMICA

ALCOOL: 12.00% – 12.50%
ZUCCHERI: 1.00 - 2.00 g/l
ACIDITA': 5.00 - 6.50 g/l
SOLFOROSA: 60- 90 mg/l
CARATTERISTICA: FERMO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo brillante con riflessi rosati e ramati
Aroma: complesso, potente, avvolgente. Bouquet ricco e multisfaccettato.
Sapore: voluminoso, croccante, compatto. Pieno e progressivo. L'attacco è complesso e vellutato, fresco ed avvolgente. Eccellente corrispondenza aromatica al palato arricchita da una bella freschezza e dalla piacevole sapidità. Il finale è fresco, molto persistente con retrogusto di agrumi e frutta bianca

Temperatura di Servizio: 12-14 ° C.
Si può conservare: : 2 anni.

PIATTI DA ACCOMPAGNARE

Particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sformati di verdure

Via Guglielmo Marconi 55 • Montà D'Alba - Italy
Phone +39(0) 173 975231 • Mobile +39 340 3272683
www.cascinamarchisio.com • info@cascinamarchisio.com