

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Pinot Grigio / Delle Venezie DOC

Uvas Pinot Grigio

Área de producción Provincia Autónoma de Trento y regiones de Friuli Venezia Giulia y Veneto.

Altitud 100–200 metros s.n.m.

Tipo de suelo Suelo de origen aluvial, por tanto cascajoso y rico en limos y arenas, de buena fertilidad y con una cantidad natural y significativa de carbonatos y microelementos útiles para la vid. Todos estos aspectos sumados al efecto microclimático del río crean una zona climática perfecta y un hábitat ideal para la vid.

Alcohol 12.5 % vol.

Fermentación Vinificación blanca con especial atención al grado de oxidación y clarificación del mosto a la hora de elaborar el vino base. La fermentación se realiza a una temperatura controlada de 14–18°C con levaduras seleccionadas.

Envejecimiento En depósitos de acero con "batonnage" sobre lías finas.

Notas de sabor Vino de color amarillo pajizo con reflejos brillantes. De buena complejidad olfativa, es etéreo, fragante y ligeramente floral, con notas frutales de pera, manzana golden y plátano. En boca es seco, crujiente, sabroso y persistente. Con una buena estructura, es particularmente agradable cuando es joven.

Maridajes de comida Aperitivos de pescado, aperitivos, baccalà al vapor.



0,75 l



Awarded
