

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Pinot Grigio / Delle Venezie DOC

Raisins Pinot Grigio

Zone de production Province autonome de Trente et régions Friuli Venezia Giulia et Veneto.

Altitude 100-200 mètres d'altitude

Type de sol Sol d'origine alluviale, donc graveleux et riche en limons et sables, d'une bonne fertilité et d'une quantité naturelle et importante de carbonates et micro-éléments utiles à la vigne. Tous ces aspects ajoutés à l'effet micro-climatique de la rivière créent une zone climatique parfaite et un habitat idéal pour la vigne.

De l'alcool 12.5 % vol.

Fermentation Vinification en blanc avec une attention particulière portée au degré d'oxydation et à la clarification des moûts lors de l'élaboration du vin de base. La fermentation a lieu à une température contrôlée de 14-18°C avec des levures sélectionnées.

Vieillessement En cuves acier avec batonnage sur lies fines.

Notes de dégustation Vin jaune paille aux reflets brillants. D'une belle complexité olfactive, il est aérien, parfumé et légèrement floral, avec des notes fruitées de poire, pomme Golden et banane. En bouche, il est sec, croquant, savoureux et persistant. D'une bonne structure, il est particulièrement agréable dans sa jeunesse.

Accords mets Apéritifs de poisson, apéritifs, baccala à la vapeur.



0,75 l



Awarded
