

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Pinot Grigio / Delle Venezie DOC

Uvas Pinot Grigio

Área de produção Província Autônoma de Trento e Friuli Venezia Giulia e regiões de Veneto.

Altitude 100–200 metros a.s.l.

Tipo de solo Solo de origem aluvial, portanto pedregoso e rico em limo e areia, boa fertilidade e uma quantidade natural e significativa de carbonatos e microelementos úteis à vinha. Todos estes aspectos somados ao efeito microclimático do rio criam uma área climática perfeita e um habitat ideal para a vinha.

Álcool 12.5 % vol.

Fermentação Vinificação branca com particular atenção ao grau de oxidação e clarificação do mosto na elaboração do vinho base. A fermentação ocorre a uma temperatura controlada de 14–18°C com leveduras selecionadas.

Envelhecimento Em tanques de aço com "batonnage" sobre borras finas.

Notas de degustação Vinho amarelo palha com reflexos brilhantes. Com boa complexidade olfativa, é etéreo, perfumado e levemente floral, com notas frutadas de pêra, maçã dourada e banana. Na boca é seco, crocante, saboroso e persistente. Com uma boa estrutura, é particularmente agradável quando jovem.

Combinações de comida Aperitivos de peixe, aperitivos, bacalhau no vapor.



0,75 l



Awarded
