

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Pinot Grigio / Delle Venezie DOC

Uve Pinot Grigio

Zona di produzione Provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto

Altitudine 100–200 m s.l.m.

Tipologia terreno Terreno di origine alluvionale, quindi ghiaioso e ricco di limo e sabbia, buona fertilità e una naturale ed importante quantità di carbonati e microelementi utili alla vite. Tutti questi aspetti aggiunti all'influenza microclimatica del fiume creano una zona pedoclimatica e un habitat ideale per la vite.

Grado alcolico 12.5 % vol.

Fermentazione Vinificazione in bianco con particolare attenzione all'ossidazione e al grado di chiarifica del mosto per la produzione del vino base. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 14–18°C con lieviti selezionati.

Affinamento In acciaio con batonnage su fecce fini.

Note di degustazione Vino giallo paglierino dai riflessi luminosi. Di buona complessità olfattiva, è etereo, fragrante e leggermente floreale, ricorda sentori fruttati di pera, mela Golden e banana. Al palato è secco, fresco, sapido e persistente. Di buona struttura, è particolarmente piacevole da giovane.

Abbinamenti gastronomici Antipasti magri, minestre, risotti alle erbe e piatti di pesce.



0,75 l



Awarded