

ACQUERELLO Pinot Grigio

VITIGNO Pinot Grigio

DENOMINAZIONE Terre Siciliane IGT

ALC. VOL 12%

Il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,5% vol.

ZONA DI PRODUZIONE

Valle del Belice, 500 m slm, esposizione Nord-Est

TERRENO

Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillo-sabbiosi, buon contenuto in sostanza organica

VINIFICAZIONE

100% Pinot Grigio. Solo inizialmente il mosto è trattato ossidativamente per ottenere una definitiva stabilità del colore. In seguito la fermentazione dura 15 giorni a temperature controllata di 13-15°C. Affinamento in botte di acciaio inox per 2 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Questo esotico esempio di Pinot grigio ha un colore giallo paglierino. Al naso è fresco e pulito con evidenti note fruttate di pere, mele verdi e pesche bianche. In bocca si ritrovano i sentori del naso con note di agrumi un'acidità che lo rende equilibrato e fragrante

ABBINAMENTI

È ottimo con aperitivi moderni, paste o risotto alla marinara con vongole e cozze

NOTE

Disponibile anche con chiusura tradizionale (tappo naturale)

IMBALLO

capacità bt	750 ml	peso bt vuota	500 gr
pallet	80x120 EUR-EPAL	codice ean bt	8030423000730
bt per cassa	6	peso lordo	7.50 kg
casse per pallet	125	codice ean casse	8030423050735



baronemontalto.it

