



MONTELLIANA

PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE

Vino di colore giallo intenso. Profumo fruttato, intenso e caratteristico. Gusto fresco ed armonico. Ideale per accompagnare primi piatti e portate a base di pesce o verdura. Servire alla temperatura di 10-12°C.



Wine with an intense yellow colour. Distinct, fruity, intense bouquet. Fresh, harmonious taste. Ideal served with first courses and fish-based dishes or vegetables. Serve at 10-12°C.

PROVENIENZA •
Comprensorio della DOC delle Venezie



VINIFICAZIONE •
In bianco con pressatura soffice



GRADAZIONE •
12,5% vol



ZUCCHERI RESIDUI •
4 g/l



Wein von intensiv gelber Farbe. Fruchtiges, intensives und charakteristisches Bouquet. Frisch und harmonisch im Geschmack. Ein idealer Begleiter zu „Primi piatti“ (Vorspeisen) und Gerichten auf Gemüse- oder Fischbasis. Serviertemperatur: 10-12°C.



• **ORIGIN**
DOC delle Venezie district.



• **VINIFICATION**
White wine method with soft pressing.



• **ALCOHOL**
12,5% Vol



• **RESIDUAL SUGAR**
4 g/l



• **HERKUNFT** •
Anbaugebiet DOC delle Venezie



• **WEINBEREITUNG** •
Weißweinbereitung durch sanfte Pressung



• **ALKOHOLGEHALT** •
12,5% Vol



• **ZUCKERGEHALT** •
4 g/l

Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.com

