

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.



PROVENIENZA: Comprensorio della DOC delle Venezie



VINIFICAZIONE: In bianco con pressatura soffice



GRADAZIONE: 12% vol



ZUCCHERI RESIDUI: 5 g/l

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.



• **ORIGIN:** DOC delle Venezie district.



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



• **ALCOHOL:** 12% Vol



• **RESIDUAL SUGAR:** 5 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.



• **HERKUNFT:** Anbaugebiet DOC delle Venezie



• **WEINBEREITUNG:** Weißweibereitung durch sanfte Pressung



• **ALKOHOLGEHALT:** 12% Vol.



• **ZUCKERGEHALT:** 5 g/l.



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

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

