



PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE IGT BIOLOGICO



Storia: questo vino è ottenuto da uve biologiche di alta qualità coltivate nei migliori vigneti della Sicilia. E' composto da uve 100% Pinot Grigio raccolte a mano ed attentamente selezionate

Denominazione: Terre Siciliane IGT

Metodo di Produzione: biologico

Uve: 100% Pinot Grigio

Vinificazione: Pressatura e diraspatura dei grappoli avendo cura di non rompere l'integrità degli acini. Successiva fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata 14/16 gradi

DATI ANALITICI

Alcol: 13% Vol.

Zuccheri residui: 5 g/l

Acidità: 6 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: giallo paglierino tendente al dorato

Aroma: agrumi, fiori d'acacia, frutti e fiori bianchi

Gusto: secco, piacevolmente fresco, equilibrato, elegante

ABBINAMENTI

Perfetto per aperitivi e piatti di pesce e frutti di mare

Disponibile sia tappo in sughero che Stelvin