GARDA DOC PINOT GRIGIO

PINOT GRIGIO

Pilandro®

Il Garda DOC Pinot grigio è un vino bianco dal corpo leggero, fresco e con un'ottima acidità, risaltano le note fruttate di pesca bianca, lievi sfumature agrumate e un accenno di pera.

Temperatura di servizio 6-8º C

Abbinamenti consigliati:
abbinato a delicate carni bianche e piatti di mare, come le cozze o il pollo alle erbe Consigliato anche con le insalate verdi.

Formati disponibili

0,75 L

DATI TECNICI:

VITIGNO:
Pinot grigio 100%

VIGNETO:
Situato a 60/80 m.s.l.m., esposizione Sud Sud-Est in terreno cretaceo e argilloso, nella zona sud del Lago di Garda.

MODALITÀ DI RACCOLTA:
Raccolta meccanica, delicata in pieno rispetto dell'integrità dell'uva con un rapido conferimento in cantina. A inizio settembre.

VINIFICAZIONE:
Pressatura soffice e rispettosa delle uve in ambiente inerte. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 18°

IMBOTTIGLIAMENTO:
A febbraio, con successivo affinamento primaverile in bottiglia.

ANNATA: **2025**
GRADO ALCOLICO: 12,5%

PILANDRO WINE SHOP
Località Pilandro, 1 (Uscita A4 Sirmione)
25015 Desenzano d/G (BS) Italy - T.: +39 030 991 0363
info@pilandro.com
www.pilandro.com