



SACCHETTO



## PINOT GRIGIO BLUSH DOC DELLE VENEZIE

**Pinot Grigio dal tipico colore ramato, ottenuto grazie alla macerazione sulle bucce. Il suo profumo fine e delicato rivela sentori floreali. Il sapore è armonico, delicatamente asciutto con retrogusto gradevolmente fruttato. Vino da tutto pasto, ottimo con antipasti, primi leggeri, carni bianche, crostacei e pesce in genere, formaggi freschi. Servire fresco a 8-10°C**

Classificazione: Pinot Grigio Blush D.O.C. Delle Veneziaie

Zona d'origine: Veneto e Friuli Venezia Giulia.

Vitigni: Pinot Grigio

Vinificazione: Macerazione sulle bucce per circa 12 ore in modo da conferire il tipico colore ramato, separazione del mosto e fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione: In serbatoi di acciaio inox termocondizionati.

Affinamento: In bottiglia.

Longevità: 18/24 mesi.

Colore: Rosato scarico tipicamente ramato.

Profumo: Tipico fine e delicato con sentori floreali.

Sapore: Armonico e delicatamente asciutto con un retrogusto gradevolmente fruttato.

Gradazione alcolica: 12% Vol

Acidità totale: 5,5 - 5,7 g/l

Residuo Zuccherino: 3 - 5 g/l

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

Abbinamenti consigliati: Vino da tutto pasto, ottimo con antipasti, primi leggeri, carni bianche, crostacei e pesce in genere, formaggi freschi.

Riconoscimenti: **Silver Medal - Mundus 30th Grand International Wine Award - Meiningen 2023, Silver Medal - Mundus 27th Grand International Wine Award - Meiningen 2020**