



CANTINA
LA SALUTE
UNDE ORIGO INDE SALUS

Magni Vitis

SIOR SANTE

PINOT GRIGIO
VENEZIA D.O.C.

Si abbina a piatti di pesce come dentice al cartoccio, salmone marinato e carpaccio di spigola. Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Pera matura, mela golden, erba di sfalcio, acacia gardenia e pietra focaia al profumo. Sapore fresco, equilibrato e sapido, con buona persistenza.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Zona di Origine: San Polo di Piave.

Vitigno: Pinot grigio.

Forma di Allevamento: Cappuccina.

Epoca di Vendemmia: Precoce.

Resa Kg Uva Per Ha: 13.000 kg

Vinificazione: In bianco mediante pressatura soffice.

Fermentazione primaria: A temperatura controllata e con lieviti selezionati.

Affinamento: Da 1 a 6 mesi sui lieviti.

Alcohol: 13% Vol

Residuo Zuccherino: 5,00 g/l

Acidità Totale: 5,5 - 6 g/l

FORMATI DISPONIBILI

Classica 0,75 Litri