

WHITE WINE



PINOT GRIGIO

Questo vino viene fermentato e affinato in vasche di acciaio per 8 mesi.

Le uve provengono da un vigneto esposto a Sud nel cuore dell'Oltrepò Pavese, raccolte precocemente per preservare la naturale acidità. Frutta fresca al naso che si unisce in bocca alla mineralità derivante dalla composizione del terreno ricco di calcare.

DENOMINAZIONE ↘

PINOT GRIGIO IGT PROVINCIA DI PAVIA

VARIETÀ UVE ↘

100% PINOT GRIGIO

AREA DI PRODUZIONE ↘

LOMBARDIA - OLTREPÒ PAVESE

TEMPERATURA DI SERVIZIO ↘

6-8°C

COLORE ↘

GIALLO PAGLIERINO



GRADO ALCOLICO ↘

12% VOL

FORMATO LATTINA ↘

250 ML - 2 BICCHIERI

BEVA

(CAN)