



Pinot Grigio delle Venezie DOC - Biologico

DAL 1907
CAMPAGNOLA

Il Pinot Grigio Campagnola è un vino biologico elegante, con una bassa presenza di solfiti, prodotto da uve selezionatissime: da agricoltura biologica, sane e a perfetta maturazione, prodotte senza l'utilizzo di fertilizzanti chimici e diserbanti. Questo vino è prodotto in linea con il disciplinare "Suolo e Salute", protocollo per la produzione di vini totalmente focalizzato sulla salute del consumatore.



Uve. Pinot Grigio, da vigneti delle Venezie, coltivate con metodo biologico.



Vinificazione. Uve raccolte a mano, pressatura soffice, decantazione e fermentazione a temperatura controllata.



Note gustative. Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Profumo fruttato, ampio, fine, elegante, tipico del Pinot Grigio. Sapore asciutto, morbido, fresco con persistente retrogusto fruttato.



Analisi. Alcol 12% Vol; Acidità totale 5,7 g/l; Residuo zuccherino 6 g/l.



Gastronomia. Perfetto come aperitivo, con antipasti, piatti leggeri, uova, insalata e piatti a base di pesce. Da bersi giovane. Servire fresco a 8 - 10 °C.



Bottiglia. "Bordolese" 750 ml (in cartone da 6 bt.)

