VITAS

PINOT GRIGIO

TECNICA DI VINIFICAZIONE
Le uve, raccolte manualmente verso fine Agosto-inizio Settembre, vengono pressate intere con separazione delle diverse frazioni di mosto, il mosto ottenuto viene illimpidito per decantazione statica a freddo e fatto fermentare alla temperatura di 18°C. L'affinamento avviene "sur lies" in serbatoi di acciaio inossidabile con periodici rimescolamenti dei sedimenti fino all'imbottigliamento.

COLORE
Giallo paglierino con riflessi ramati.

PROFUMO
Bouquet caratterizzato da note fresche e minerali di gelsomino e pompelmo.

SAPORE
In bocca esprime struttura e avvolgenza, vino elegante con sentori di mela, pera e albicocca.

ABBINAMENTI
Aperitivi e antipasti di mare, ottimo con pesce, crostacei e carni bianche.

Temperatura di servizio : 10-12 °C