



DACASTELLO

Pinot Grigio delle Venezie D.O.C.

Il Pinot Grigio, bianco internazionale tra i più diffusi al mondo, deve il proprio nome alla forma conica del grappolo che ricorda il *pino*, e al colore dell'acino che oscilla tra il giallo e il blu con sfumature grigie.

Il Pinot Grigio delle Venezie d.o.c. Mandi's Dacastello, conservando il tipico carattere elegante e fresco, si caratterizza per le sue note evolute e complesse dovute alla maturazione prolungata da cui deriva un'interessante mineralità e un intenso aroma fruttato.



*Pinot
Grigio
delle
Venezie
D.O.C.*




DACASTELLO

UVE 100% Pinot Grigio

DENOMINAZIONE Pinot Grigio delle Venezie D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE Triveneto, Italia

CLIMA Fresco e ventilato con una buona escursionetermica tra il giorno e la notte

VINIFICAZIONE Pigiatura soffice dell'uva diraspata, fermentazione a bassa temperatura per 15 giorni circa. Affinamento per 4 mesi in acciaio

ALCOL 12,5°

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Il vino è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si suggerisce uno stoccaggio in ambiente fresco e asciutto. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 5 anni

COLORE Giallo paglierino tenue

PROFUMO Intenso, aromatico, fruttato e fragrante, con sentori di frutti gialli e fiori d'acacia

SAPORE Al palato è morbido ed equilibrato, caratterizzato da una spiccata mineralità

ABBINAMENTO Ideale con risotti, carni bianche, piatti vegetariani e formaggi freschi.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013237798
CODICE EAN CARTONE	8053013237729
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	19
CARTONI PER PEDANA	95
PESO LORDO BOTTIGLIA	1300 gr
PESO LORDO CARTONE	8100 gr