



DACASTELLO

---

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

Il Pinot Grigio delle Venezie D.O.C. Blush Dacastello emana un profumo delicato e aromatico che esalta la morbidezza e l'armoniosità del vino.

Particolarmente apprezzato per la sua versatilità e piacevolezza, Pinot Grigio delle Venezie D.O.C. Blush Dacastello è poesia nel calice.



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



**UVE** 100 % Pinot Grigio

**DENOMINAZIONE** D.O.C.

**AREA DI PRODUZIONE** Veneto, Friuli Venezia Giulia, Italia

**CLIMA** Temperato, mitigato dal mare e protetto dai venti del nord dalla catena montuosa alpina

**VINIFICAZIONE** Vinificato in acciaio a temperatura controllata, dopo una breve macerazione delle bucce di 1, 2 giorni

**ALCOL** 12°

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 12-14°

**FORMATO** 0,75 L

**BEVIBILITA'** Il prodotto è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si consiglia uno stoccaggio in ambiente fresco, asciutto ed a una temperatura compresa tra 5° e 25°. Trattandosi di un vino bianco, per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 3 anni

**COLORE** Rosa cerasuolo

**PROFUMO** Fresco ed elegante con sentori fruttati e note di fiore di pesco

**SAPORE** Asciutto, di buona struttura, piacevolmente persistente

**ABBINAMENTO** Ideale come aperitivo, accompagna bene piatti a base di pesce e ricette etniche.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013236364
CODICE EAN CARTONE	8053013236371
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	25
CARTONI PER PEDANA	125
PESO LORDO BOTTIGLIA	1253 gr
PESO LORDO CARTONE	7693 gr