



Casalforte



Pinot Grigio

Tipologia Vino	Bianco, fermo
Denominazione	Delle Venezie D.O.C.
Uvaggio	Pinot Grigio
Alcool (%VOL)	12,5% vol
Zuccheri residui	5 g/litro
Acidità totale	6 g/litro
Formato	750ml
Temperatura di servizio	8-10° C
Metodo di produzione	Pressatura soffice con fermentazione a 18°C ed affinamento su lieviti a 8°C per 3 mesi.
Note di degustazione	Casalforte Pinot Grigio è un vino varietale pieno e fruttato: evidenti sono le note agrumate di pompelmo e gradevoli le note balsamiche di salvia; intenso e piacevolmente fresco, si abbina perfettamente con minestre di verdura e carni bianche alla griglia.