



PINOT GRIGIO

Denominazione di Origine Controllata

La presenza di fossili marini nel territorio dei Colli Euganei testimonia la loro origine: un arcipelago di isole vulcaniche emerse 130 milioni di anni fa. I decisi rilievi separati da fresche vallate, l'idonea esposizione solare ed il rimescolamento dei depositi alluvionali con le rocce vulcaniche disgregate, determinano nelle uve intensi caratteri qualitativi. Queste peculiarità donano ai vini bianchi, lievi note fruttate talvolta aromatiche e sapori intensi che li rendono fragranti ed eleganti.



PINOT GRIGIO DOC

Denominazione	Pinot Grigio delle Venezie DOC
Gradazione alcolica	12,5%
Zona di produzione	Uve provenienti da vigneti dei soci della Provincia di Padova
Tipologia del terreno	Origine vulcanica e sedimentaria
Sistema di allevamento	Cordone speronato, doppio capovolto
Uve	Pinot Grigio 100%
Vendemmia	Fine agosto primi giorni di settembre
Tipologia del prodotto	Vino tranquillo
Caratteristiche visive	Colore giallo paglierino con sfumature verdi
Profumo	Intenso ed aromatico di frutta fresca
Sapore	Asciutto ma equilibrato e di buona intensità gustativa
Temperatura di servizio	Si consiglia di servire a una temperatura di 12 °C
Abbinamenti consigliati	Si accompagna con piacevolezza e facilità ad antipasti all'italiana, pasta e risotti. Ideale inoltre l'abbinamento con crostacei, pesce al forno o bollito.
Bottiglia	0,75 l cartoni da 6 bottiglie peso 8 Kg



CANTINA
COLLI
EUGANEI

CANTINA COLLI EUGANEI s.c.a.
35030 Vo' Euganeo (PD) Italy - Via Marconi, 314
Tel. 049 99 400 11 - Fax 049 99 40 497
info@virice.it
www.cantinacollieuganei.it

