

# COLLEVENTO 21



## Pinot Grigio

DOC delle Venezie



### UVE

Pinot Grigio



### TERRITORIO

Pianura prevalentemente ciottolosa di origine alluvionale, Friuli occidentale.



### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto in acciaio con l'ausilio di lieviti selezionati. Affinamento in bottiglia.



### GRADAZIONE \*

12,50 % vol  
\* valori indicativi



### SUGGERZIONI

Bouquet elegante, discreto e fragrante. Assume piacevoli sfumature di fieno secco e di mandorla tostata.



### TEMPERATURA CONSIGLIATA

10° - 12° C



### CAPACITÀ

0,75 - 1,5 litri