

PINOT GRIGIO IGT VENETO

| | |
|--|--|
| Nome del vino/Wine name: | Pinot Grigio IGT Veneto. |
| Collocazione del vigneto: Location of the vineyard: | Regione Veneto, Provincia di Treviso. Veneto Region, Treviso Province. |
| Giacitura e tipo di terreno: Position and type of soil: | Medio impasto. Medium texture. |
| Varietà di uva/Grape variety: | Pinot Grigio. |
| Cure nella preparazione: | Vinificazione tradizionale in bianco, affinamento di 6 mesi su fecce nobili in contenitori di acciaio. |
| Treatment during wine-making: | Traditional white vinification, refined for 6 months on noble lees in steel tanks. |
| Tenore alcool/ Alcohol content: | 12.5% vol. |
| Invecchiamento: | In botte: non previsto In bottiglia: non previsto. |
| Ageing: | In casks: non ageing wine In bottle: non ageing wine. |
| Tipo di bottiglia: Bottle type: | Bordolese 0.75 lt. Bordeaux 0.75 lt. |
| Imballo: Packing: | Cartoni da 12 bottiglie. Cases of 12 bottles. |

ESAME DEGUSTATIVO/TASTING ANALYSIS

| | |
|--|--|
| Colore: Colour: | Giallo con riflessi ramati. Yellow coloured with coppery reflection. |
| Profumo: | Aromi fruttati con eleganti e delicate note di frutta a polpa bianca. |
| Bouquet: | Fruity flavours with elegant and delicate hints of white pulp fruits. |
| Sapore: Taste: | Gusto morbido ed armonico. Soft and harmonious taste. |
| Abbinamenti: | Ideale in abbinamento con piatti leggeri che richiamano il mare, antipasti freschi e formaggi sapidi e stagionati. |
| Matches with: | Perfect combined with light meals which recall the sea, fresh starters and seasoned savory cheeses. |
| Temperatura di servizio: Serving temperature: | 18 - 20 °C 18 - 20 °C |



AZIENDA
AGRICOLA
MIOTTO
LODOVICO