PINOT GRIGIO

GARDA
Denominazione di origine controllata
PINOT GRIGIO

VITIGNI E VINIFICAZIONE
Ottenuto da uve Pinot Grigio in purezza. I vigneti si trovano sulle colline moreniche gardesane, nella sponda orientale. Il vino affina in acciaio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Al naso spiccano eleganti note di mela, pera e fiori bianchi, accompagnate da una leggera vena minerale. Fresco al palato, caratterizzato da una piacevole presenza fruttata.

ABBINAMENTI
Si accompagna con gli anti-pasti, con le paste con ragù di pesce e con i piatti di pesce di mare in genere. Ottimo anche con i primi piatti a base di verdure, con le carni bianche lessate, le lumache alla borgognona e con formaggi non stagionati.
Alcol: 12,5% vol
Temperatura di servizio: 10°/12° C

GRAPES AND VINIFICATION
This wine is produced from Pinot Grigio grapes grown in the morainic hills that surround the lake. This wines refines in stainless steel tanks.

TASTING NOTE
Precise, elegant notes of apples, pears and white flowers, accompanied by a light mineral vein on the nose. On the palate, it is characterized by appealing freshness and an attractive fruitiness.

SERVING SUGGESTIONS
It goes well with hors d'oeuvres, pasta dishes with fish sauces and saltwater fish in general. Excellent also with vegetable-based pasta or rice recipes, cold roast beef, boiled white meats, snails la Bourguignonne or fresh cheeses.
Alcohol: 12,5% vol
Serving temperature: 10°/12° C

REBSORTEN UND AUSBAU
Pinot Grigio wird aus Pinot Grigio Trauben vinifiziert. Die Weinberge liegen auf den Moränenhügeln im Hinterland des Gardasees. Der Wein lagert in Stahltanks.

ANMERKUNGEN ZUR WEINPROBE
In der Nase findet man Klare und elegante Renette Apfelnoten und die von Birne, Zitrusfruchte Blumen, die von einer leichten mineralischen gleitet sind. Am Gaumen trocken, mit guter Frische und angenehmer Fruchtigkeit ausgestattet.

PASST GUT ZU
Dieser Wein ist ideal zu Vorspeisen, Pasta mit Fischragout, generell zu Meeresfisch; zu Hauptspeisen mit Gemüse, zu kaltem Roast Beef, weißem Suppenfleisch, Escargots de Bourgogne, sowie frischen Käsesorten.
Alkoholgehalt: 12,5%
Servier- und Trinktemperatur: 10° /12° C