

ASCENDUM



PINOT GRIGIO

VALDADIGE DOC

VITIGNI

Pinot Grigio.

ZONA DI PRODUZIONE

Valdadige.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Morenico e alluvionale.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina e guyot.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pressatura soffice. Lunga fermentazione in acciaio. Affinamento sui lieviti fino all'imbottigliamento.

PROFILO ORGANOLETTICO

Il colore è giallo paglierino. Al naso fiori bianchi, note di pompelmo e pera matura, con richiami di salvia e timo. Lunghezza e sapidità chiudono il sorso stuccando il palato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale in accompagnamento a piatti freschi ed estivi, con protagonisti il pesce o le carni bianche condite da erbe aromatiche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C.