



GAIALUNA

PINOT GRIGIO

DOC DELLE VENEZIE

PRODUZIONE	Pinot grigio 100%
RESA	130 q.li/Ha
ALLEVAMENTO	Guyot
VENDEMMIA	Manuale
VINIFICAZIONE	Vinificazione con pressatura soffice; fermentazione a temperatura controllata di 16°C per esaltare le caratteristiche del vitigno.
AFFINAMENTO	3 mesi in acciaio.
GRADAZIONE	12.5% vol.
COLORE	Giallo paglierino tenue.
PROFUMO	Fine ed elegante, avvolgente con profumi di pesca e pera, leggeri sentori di albicocca, lievi note agrumate e di muschio sul finale.
SAPORE	Armonico e bilanciato, lievi sentori di nocciola e miele, con equilibrata acidità e finale morbido.
ACCOSTAMENTO	Si accompagna a primi piatti e secondi di pesce, ottimo con crostacei e antipasti di mare.
SERVIZIO	Va servito alla temperatura di 10-12°C.
CONSERVAZIONE / EVOLUZIONE	Il picco di affinamento in bottiglia è a circa un anno; mantenimento delle qualità è fino a circa 3 anni.

