

125 UNO | DUE | CINQUE

PINOT GRIGIO PUGLIA IGP

Vino dall'intenso colore giallo paglierino. Al naso fruttato con note floreali. Sapido, elegante ed equilibrato al palato con sentori di pera matura, mela, agrumi e acacia. Si abbina perfettamente con crostacei, insalate di mare e piatti a base di pesce.

Intense straw yellow color. On the nose fruity with floral aromas. Balanced, mouth-watering and elegant on the palate. It has notes of ripe pear, apple, citrus and acacia. Perfect with shellfish, fish salad and fish.

Alcool: 12,5% vol.

Zona di produzione: provincia di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 9.000 - 10.000

Tecnica di produzione: Lieve macerazione, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di 14°C.

Affinamento in acciaio.

Alcohol: 12,5% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 9,000 - 10,000

Production method: Soft press with some maceration, controlled temperature fermentation at 14°C.

Ageing in stainless steel.



COLLEZIONE LOUNGE BAR