



ORGANIC BIO



Classificazione:
PINOT GRIGIO - GARDA DOC -
VINO BIOLOGICO

Descrizione:

Questo vino ha un colore giallo paglierino, un profumo di nocciola caratteristica e un sapore asciutto e pulito con una fresca acidità.

Vinificazione:

Le uve vengono raccolte durante la prima settimana di settembre e fermentato in acciaio a temperatura controllata, ad una temperatura fresca al fine di conservare le proprietà aromatiche del vitigno. Dopo un adeguato periodo di contatto con le fecce fini, il vino viene poi conservato in acciaio fino all'imbottigliamento per mantenere la sua freschezza.

Area di produzione:

Le uve vengono selezionate dai vigneti a sud del lago di Garda.

Terreno:

Terreno bianco argilloso, misto a ciotoli vari con PH basico

Invecchiamento / Affinamento :

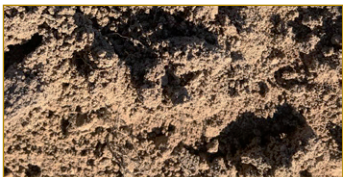
Il Pinot Grigio viene affinato in cisterna con Batonage Morbidi e frequenti, per favorire l'estrazione dei profumi primari, e poi successivamente 3 mesi in bottiglia prima di essere posto in vendita.

Formato disponibile:

Bottiglie da 0,75 cartoni da 6 Bottiglie
2 versioni

PINOT GRIGIO - PINOT GRIGIO BIOLOGICO It Bio 009
Borgogna scuro verticale.

Sughero naturale standard, sono disponibili tappi a vite su richiesta



Terreno



ALCOOL	12,5% vol.	CONTENUTO NETTO	750 ml
ACIDITA'	5,4 g/l		
ZUCCHERO	5,0 g/l	RESA	120 q.li/ha
TEMP. Servizio	8/ 10 C.°	ALTITUDINE	50 mt. s.l.m
UVE	100% Pinot Grigio Garda Doc.		



* Le caratteristiche tecniche possono cambiare senza preavviso e sono puramente indicative