

FRANCESCA MARA



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

UVAGGIO: Pinot Grigio 100%.

ALTEZZA DEI VIGNETI: 320 metri sul livello del mare.

ETA' DEI VIGNETI: 24 anni.

DENSITA' DELLE PIANTE: 5200 ceppi per ettaro.

SISTEMA DI IMPIANTO: Guyout e/o spalliera.

EPOCA DI VENDEMMIA: Inizio Settembre.

PRODUZIONE MASSIMA PER ETTARO: Kg. 11.000.

BOTTIGLIA: 0,750 l. con tappo a sughero.

CONTENUTO ALCOLICO: 12% Vol.

CLASSIFICAZIONE: Vino bianco fermo.

COLORE: giallo paglierino con riflessi ramati.

PROFUMO: delicato ma persistente, con note di pesca e mela verde.

SAPORE: morbido, piacevolmente delicato, con retrogusto armonico e fruttato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8° C.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: ideale in abbinamento a salumi e formaggi, risotti, pesce e carni bianche. Ottimo anche come aperitivo.



Prodotto in Italia

www.francesca-mara.com

francesca@francescamara.it