

# SALVALAI

## Pinot Grigio delle Venezie

Denominazione di Origine Controllata



### TIPO

Vino bianco secco

### AREA DI PRODUZIONE

Tre venezie (Veneto-Friuli-Provincia Trento)

### VITIGNI

Pinot Grigio 100%

### ALCOOL

12,5%

### COLORE

Giallo paglierino

### PROFUMO

Bouquet fresco di frutta e fiori

### GUSTO

Fragrante, asciutto, sapido, armonico, ben bilanciato con sentori fruttati persistenti

### DA ACCOMPAGNARE A

Ottimo come aperitivo o come accompagnamento ad antipasti, è eccellente con qualsiasi piatto a base di pesce e frutti di mare.

### SERVIRE ALLA TEMPERATURA DI

10°/12°C

### PRODUZIONE

Vendemmia nei primi dieci giorni di settembre.

**Vinificazione:** il mosto ottenuto dalla soffice pressatura dell'uva intera, viene lasciato fermentare a temperatura controllata.

### TYPE

Dry white wine

### PRODUCTION AREA

Veneto-Friuli-Province of Trento

### GRAPES

Pinot Grigio 100%

### ALCOHOL

12,5%

### COLOR

Pale yellow

### SMELL

Fresh and fruity bouquet

### TASTE

Crispy, dry, savory, harmonic and well balanced. Long lasting fruity hints

### BEST SERVED WITH

Excellent as an aperitif it pairs perfectly with appetizers, soups and fish dishes

### SERVING TEMPERATURE

10°/12°C

### PRODUCTION

Harvest in the first ten days of September.

**Vinification:** the must obtained from the soft pressing of the entire grapes is left to ferment at a controlled temperature.

*i Territori*