MONTESPADA VENETO

PINOT GRIGIO GARDA DOC

Garda D.O.C.

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 propieta 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.

Classification:
PINOT GRIGIO - GARDA DOC

Description:
This wine has a straw-yellow colour, a characteristic nutty perfume and a dry, clean flavour with a refreshing acidity.

Vinification:
The grapes are harvested during the first week of September and fermented in stainless steel at a controlled temperature at a cool temperature in order to maintain the aromas of the grapes. After a brief period of contact with the lees, which improves the structure, the wine is then stored in steel tanks until bottling to maintain its freshness.

Production: The grapes are selected from vineyards throughout the Veneto region.

Vineyard Land

ALCOHOL	12,5% vol.	NET CONTENTS	750 ml
ACIDITY	5,4 g/l		
AR SUGAR	5,0 g/l	GRAPE YIELD	120 q.liHa
TEMP. Service	8/10 C.°	ALTITUDE	50 mt. s.l.m
GRAPES	100% Pinot Grigio Garda Doc.		

*Le caratteristiche tecniche possono variare senza preavviso ed hanno carattere puramente indicativo