

PINOT GRIGIO IGT
LINEA SAN MARTINO
FERMO



PINOT GRIGIO IGT LINEA SAN MARTINO FERMO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Pinot Grigio IGT Provincia di Pavia

PROVENIENZA

zona collinare del comune di Montù Beccaria

UVAGGIO

100% Pinot Grigio

GRADO ALCOLICO

11,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

8-10°C

ANALISI ORGANOLETTICA

caratterizzato da una veste cromatica giallo paglierino con riflessi ramati, questo vino offre un profilo olfattivo elegante ed intenso, caratterizzato da note che ricordano la frutta a polpa bianca come la mela e la frutta secca, in particolare la mandorla. Al palato si rivela armonico ed equilibrato, con una media persistenza.

ABBINAMENTI

antipasti e primi piatti a base di pesce

FORMATO BOTTIGLIA

0,75 L

ALLERGENI

Contiene solfiti.