



Gran Sasso

Pinot Grigio

IGP

Bottiglia da: ml 750.

Vitigno: Pinot Grigio.

Vinificazione: le uve vengono raccolte a mano tra la fine di Agosto e gli inizi di Settembre. In cantina vengono sottoposte ad una pressatura soffice. Successivamente il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata in serbatoi in acciaio inox.

Idea del vino: vino per consumatori giovani, abbastanza esperti ed alla ricerca di prodotti di grande rapporto prezzo/qualità.

Caratteristiche sensoriali: di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è intenso e persistente, complesso, dagli aromi fruttati e erbacei, note di vaniglia e noce moscata. Alla bocca è fruttato (pesca, pompelmo e lime) e minerale, di medio corpo, rotondo e abbastanza bilanciato. Il finale è lungo, pulito, speziato ma delicato.

Abbinamenti gastronomici: bene con ricchi primi piatti, carne bianca e formaggio.
Eccellente con zuppe e grigliate di pesce

Temperatura di servizio: 10-12°C



FANTINI
GROUP
FARNESE