

Pinot Grigio IGT La Costa - IT



Scheda Tecnica di degustazione

UVE: Pinot Grigio

GRADAZIONE: 12,5% Vol.

COLORE: giallo brillante con riflessi oro antico

PROFUMO: il profumo ricorda frutti freschi quali la pera matura, la mela Golden e la banana. Note floreali di gelsomino e magnolia ne completano la fragranza

SAPORE: di media corposità, sapido ed equilibrato

ABBINAMENTO: Particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sformati di verdure.

Può essere servito anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10° C. / 50° F.

Descrizione

Magioni – Pinot Grigio IGT **Bio** Azienda Agricola La Costa

Fruttato in giovinezza per diventare in seguito intenso e caratteristico con l'invecchiamento, il **Pinot Grigio La Costa IGT** esprime una delle eccellenze dei vini bianchi veneti, riconosciuti a livello internazionale. I vigneti, ben esposti e con base a medio impasto di natura ghiaiosa, vengono coltivati con metodologia Geneva Double Curtain. La vendemmia viene effettuata rigorosamente negli ultimi giorni di agosto e nella prima settimana di settembre, ne segue una fermentazione dei mosti di circa 20 giorni e la successiva vinificazione.

L'imbottigliamento a freddo ed un successivo affinamento in bottiglia di un mese rendono questo Pinot Grigio vellutato, morbido e con profumi e caratteristiche armoniose.

Cantina La Costa

Azienda Agricola
Biologica Certificata



Punto Vendita e Degustazione
VILLA ENRICO
Via Bordalucchi,3
Fara Vicentino (VI) - Italy
www.cantinalacosta.com
info@cantinalacosta.it



L'Azienda La Costa sostiene il Centro Diurno "Casa Enrico" per ragazzi diversamente abili gestito dall'Associazione "Filo di Seta - Onlus" di Fara Vicentino (VI)
www.filodiseta.org