

FERVE'RE

PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



ORIGINE UVE

vigneti di famiglia

UVE

100% Pinot Grigio

VENDEMMIA

manuale a fine agosto, inizio settembre

VINIFICAZIONE

decantazione e successiva fermentazione a temperatura controllata di 16–18 °C. Successivamente il vino affina sui lieviti con frequenti bâtonnage per alcuni mesi

AFFINAMENTO

Per periodi variabili a seconda dell'annata, con un minimo di 6 mesi in bottiglia

ALCOOL

12,00 % vol.

ZUCCHERI RESIDUI

5 g/lt

VISTA

giallo paglierino chiaro

NASO

bouquet elegante e intenso, con sentori di pesca e frutta esotica

PALATO

al palato è rotondo ma al contempo secco, pieno e piacevolmente amarognolo

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10 °C

CONSERVAZIONE

Al buio, in luogo fresco e asciutto, con temperatura ideale non superiore a 20 °C

