



BELLORA

since 1939

“LE FIORINE” PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE D.O.C.

DENOMINAZIONE

Pinot Grigio delle Venezie

AREA DI PRODUZIONE

Colline orientali del Lago di Garda.

VARIETÀ DELLE UVE

Pinot Grigio 100%

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale effettuata nella prima settimana di settembre.

FERMENTAZIONE

Pigiatura soffice dei grappoli interi parzialmente svolta ad ottobre in vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 15°C.

AFFINAMENTO

Permanenza per circa 4 mesi in serbatoi in acciaio, affinamento di due mesi in bottiglia prima dell'immissione sul mercato.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,70 g/l.

RESIDUO ZUCCHERINO

5,00 g/l.

DEGUSTAZIONE

Di colore giallo paglierino brillante. Al naso è tenue e delicato nell'esprimere i suoi profumi. Si caratterizza per una sottile ed elegante nota floreale cui segue la mela ed una nitida nota vegetale. Al palato è asciutto e di medio corpo. Ha un'ottima corrispondenza gusto olfattiva ed un sapore sapido ed appagante, semplice e di grande piacevolezza.

ABBINAMENTO

Grigliate miste di pesce, pepata di cozze e vongole, branzino al sale, paella valenciana, baccalà, insalate di pollo, noci e frutta esotica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 °C

