

TEZZA

VITICOLTORI IN VALPANTENA

www.tezzawines.it



CORTE MAJOLI

Pinot Grigio D.O.C.

Delle Venezie Biologico

ZONA DI PRODUZIONE. Veneto.

EPOCA DI VENDEMMIA. Agosto e Settembre.

VINIFICAZIONE. Decantazione statica del mosto dopo diraspigiatura e pressatura soffice dell'uva. Inoculo con lieviti selezionati sul mosto limpido.

FERMENTAZIONE. In vasche di acciaio a bassa temperatura.

AFFINAMENTO. 12 mesi in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE. Colore giallo ramato, all'olfatto fresco e fruttato con sentori di pera matura, sapore persistente, morbido e sapido.

ABBINAMENTI. Antipasti, piatti a base di pesce, formaggi freschi.

PIATTO TIPICO CONSIGLIATO. Risotto con asparagi selvatici.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE. 10°C.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013