



## Pinot Grigio I.G.T

---



**Vitigno:** Pinot Grigio

**Periodo di maturazione:** ultima decade di Settembre

**Vinificazione:** L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice a temperatura controllata in serbatoi di acciaio per poi svolgere la fermentazione alcolica. Affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi prima della commercializzazione.

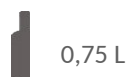
**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Note di degustazione:** Bouquet composto da note floreali e frutti maturi, con un intrigante retrogusto di ananas e mango. Al gusto si presenta vellutato, fresco ed avvolgente.

**Abbinamenti:** ottimo con antipasti, primi piatti freschi e risotti. Consigliato per accompagnare carne bianca, pesce e frutti di mare.

**Temperatura di servizio:** 10/12°C

**Formato**



0,75 L

---

AZIENDA VINICOLA GUIDO MAZZARELLO S.N.C

Uffici e cantine: Via Roma 72, 15070 Casaleggio Boiro (AL), Italia Tel: +39 0143 875523 ;  
email: [info@guidomazzarello.it](mailto:info@guidomazzarello.it) ; sito web: [www.guidomazzarello.it](http://www.guidomazzarello.it)