



Pinot Grigio Rosè



Vitigno: Pinot Grigio

Raccolta: prima decade di settembre

Vinificazione: raccolta manuale, seguita da pigia-diraspatura. Contatto con le bucce limitato ad alcune ore fino al raggiungimento del colore desiderato.

Colore: rosato con tonalità tendente alla buccia di cipolla

Note di degustazione: a naso sorgono intensi sentori di fragola, lampone e mandorle. In bocca si confermano note di frutti rossi e nel complesso emerge una buona mineralità.

Titolo alcolometrico: 12% vol.

Temperatura di servizio: 10/12°

Accompagnamenti gastronomici:
esemplare per gli aperitivi, pizza e secondi piatti a base di pesce e carni bianche

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 ; sito web: www.guidomazzarello.it