



CA' Baradei

PINOT GRIGIO DOC VENEZIE



Vitigno Pinot Grigio (bacca rosata) DOC delle Venezie.

Descrizione Vitigno dalla singolare bacca rosata. Deriva dalla mutazione genetica del Pinot Noir, è coltivato in Italia fin dalla fine dell'800. È una varietà piuttosto complessa che richiede particolari attenzioni sia nel momento della lavorazione che in quello della produzione. Grazie alla vinificazione in bianco, questo vino acquista un colore giallo paglierino perdendo i toni ramati che acquisirebbe se sostasse a lungo sulle bucce.

Note sensoriali Bouquet intenso ed armonico con note di mela, pera, acacia.

Abbinamenti Vino da aperitivo, antipasti o affettati, primi piatti come zuppe, tortelli, gnocchi e rosotti. Indicato per pesce o carni bianche con cotture delicate. Ottimo con formaggi giovani.

Info Contiene solfiti - Prodotto in Italia.

%vol 12°



10/12 °C



Borgognotta alta
(0.75 l.)



Confezione
da 6 bottiglie



Disponibile in
confezione regalo

CA' Baradei