



CA' Baradei

PINOT GRIGIO

Vitigno

Pinot Grigio (bacca rosata)

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



%vol 12°

 8/10 °C



Damigiana
15/28/34/54 litri



Fusto
25 litri



Bag in box
5/10/20 litri

CA' Baradei