

Standard Pinot Grigio

Struguri: Pinot Grigio

An de recoltă: 2017

Podgoria: Dealu Mare

Tip: Demisec - 11,15 g/l

Concentrație alcoolică: 12,5% vol.

Treaptă de calitate: DOC - CMD

Aciditate totală: 5,95 g/l



Particularități de vinificație

Strugurii de Pinot Grigio sunt de culoare roz, drept pentru care aceștia sunt presați foarte ușor, pentru a nu extrage pigmentii din piele. Fermentarea mustului se desfășoară la temperaturi scăzute, cu scopul de a păstra fructuositatea aromelor.



Note de degustare

Culoare galben auriu, cu aromă de pere coapte, corpulent, cu o bună structură și cu un final lung și foarte echilibrat.



Asocieri cu preparate culinare

Poate fi asociat cu preparate din carne de pasăre, pește, fructe de mare sau spaghete cu legume și sosuri ușoare.



Temperatura ideală de servire

Recomandăm servirea vinului la o temperatură de 10-12°C.

