



VILLA TERESA®

PINOT GRIGIO VENETO I. G. P. BIOLOGICO



Vitigno:

100% Pinot Grigio. Ha origine da una mutazione gemmaria del Pinot Nero al quale è geneticamente vicinissimo.

Nel terreno non vengono usati prodotti di sintesi chimica, diserbanti, concimi, antiparassitari. Assolutamente no O.G.M.

Denominazione:

Veneto Indicazione Geografica Protetta: provincia di Treviso

Vinificazione:

In bianco: cioè in assenza di bucce. Dopo la spremitura, il mosto fermenta per 15/20 giorni ad una temperatura di 18/20°C. Finita la fermentazione, il vino viene conservato in serbatoi di acciaio inox termocondizionati fino all'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Profumo intenso, delicato, giovane. Sapore fine e giustamente acidulo, equilibrato e di giusto corpo.

Abbinamenti gastronomici:

Ottimo con gli antipasti di mare, zuppa di pesce, risotti, crostacei. Consigliato anche con carni bianche e uova.

Temperatura di servizio:

8/10 °C.

Alcool:

12% vol.

Zuccheri:

7 gr/l

Acidità totale:

5.5 gr/l

Confezioni:

Da 0,75 lt con tappo vite Stelvin o sughero. Cartoni da 6/12 bottiglie.



ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA

Vini Tonon srl - Via Carpesica, 1 - 31010 Carpesica di Vittorio Veneto (TV)

Tel. +39 (0)438 920004 - Fax +39 (0)438 920014 - P.IVA 01163440264 - www.vintonon.com - info@vintonon.com