



# VILLA TERESA®

PINOT GRIGIO VENETO I.G.P.



*Vitigno:*

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

*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:*

*Consigliato con antipasti di mare, zuppa di pesce, risotti, crostacei. Indicato anche con carni bianche, formaggi giovani e uova.*

*Temperatura di servizio:*

*8/10 °C.*

*Alcool:*

*12 % vol.*

*Zuccheri:*

*7 gr/l*

*Acidità totale:*

*5 gr/l*

*Confezioni:*

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

*Da 1 lt con tappo vite Stelvin: cartoni da 6 bottiglie.*

*Da 1,5 lt con tappo vite Stelvin: cartoni da 6 bottiglie.*

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](http://www.vintonon.com) - [info@vintonon.com](mailto:info@vintonon.com)