



BAGNASCO



PINOT GRIGIO

FERMO

Vino ottenuto dalla spremitura di uve Pinot Grigio della fascia collinare medio-alta, è un vino dal colore paglierino con riflessi dorati; il bouquet è intenso, fine, dal sentore fruttato di mela e pesca.

Il sapore è fresco, pieno e vinoso per l'affinamento in piccole botti di rovere, avvolgente, equilibrato, fresco e vivo nel retrogusto.

Si abbina egregiamente ad antipasti, primi piatti delicati, carni bianche, pesce e crostacei.

La temperatura di servizio ideale è di 8-10° C.

Tipo	Bianco fermo
Uvaggio	Pinot Grigio 100%
Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati
Caratteristiche olfattive	Intenso, fine, dal sentore fruttato, corposo
Caratteristiche gustative	Avvolgente, equilibrato, di buona persistenza
Gradazione	Alcolica complessiva 11,5% vol.
Accostamento	Antipasti, primi piatti delicati, carni bianche, pesce e crostacei