

TENUTA SANT'ANNA

Wino Pinot Grigio



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Delikatne wino o szerokim aromacie i doskonałym smaku, który charakteryzuje wszystkie białe wina tej winnicy. Barwa żółtośłomkowa ze złotymi refleksami. Świeży bukiet, na podniebieniu zielone jabłko, gruszka, z nutami cytrusowymi i kwiatowymi. Wino łatwo pijalne, doskonały towarzysz dań rybnych, białych mięs, serów, makaronów i innych.

Sugestie

Doskonale jako aperitif. Znakomicie komponuje się z przystawkami z wędlin, daniami na bazie ryb, jak np. owoce morza, sałatki morskie, risotto z owocami morza, dorsza baccalà mantecato jak i delikatnymi makaronami, makaronami ze śmietaną, daniami na bazie grzybów, białego mięsa, serami i sosami serowymi oraz omletami.

Dane techniczne

Rodzaj: białe wytrawne



Szczep:	Pinot Grigio
Oznaczenie geograficzne:	DOC
Winnica:	winnice Loncon di Annone Veneto
Zawartość alkoholu:	12,5%
Barwa:	żółtosłomkowa ze złotymi refleksami
Bukiet:	świeże, na podniebieniu zielone jabłko, gruszka, z nutami cytrusowymi i kwiatowymi
Opakowanie:	butelka szklana
Pojemność:	0,75 litra
Kraj pochodzenia:	Włochy
Temperatura podania:	10 - 12 °C
Gęstość krzewów: :	4.000 krzewów na hektar
Wydajność winogron: :	130 kwintali na hektar
Wysokość n.p.m.: :	30 – 40 m n.p.m.

Alergeny

SIARCZYNY