

TRENTINO PINOT GRIGIO

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA



ZONA DI ORIGINE
Piana Rotaliana

VITIGNO
Pinot Grigio (Ruländer)

VINIFICAZIONE
in bianco

MATURAZIONE
3 mesi in acciaio

AFFINAMENTO
3 mesi in bottiglia

LONGEVITÀ
2 - 3 anni in adatti locali cantina

COLORE
giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO
gradevole, fruttato e floreale

SAPORE
pieno, fresco e minerale

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10 - 12° C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
bene si adatta al pieno pasto di pranzi leggeri e comunque
ottimo su antipasti e minestre



DORIGATI

1858

Azienda Vinicola F.lli Dorigati

Via Dante 5 | 38016 Mezzocorona (TN)

T. 0461 605313 F. 0461 605830 | vini@dorigati.it www.dorigati.it

