

PINOT GRIGIO *DOC*

Rocca Bernarda

Colli orientali del Friuli

Απο την κλασσική ποικιλία του Pinot Noir, που παράγεται αρχικά στη Γαλλία ήδη από την Ρωμαϊκή εποχή, με γενετική μεταμόρφωση παίρνουμε την κομψή και μοντέρνα έκδοση, το Pinot Grigio. Στη Βόρειο Ιταλία βρίσκει καλούς συμμάχους για να δώσει σωστό φρούτο και κατά συνέπεια μοναδικά λευκά κρασιά.



Χρώμα: Κίτρινο αχυρώδες, με χρυσαφί ανταύγειες.

Άρωμα: Χαρακτηριστικό, φίνο με έντονες αναφορές στον φρέσκο ανανά και στα άνθη της ακακίας.

Γεύση: Ξηρή, γεμάτη και αρμονική με κομψό πικρίζον τελείωμα.

Αλκοολικός βαθμός: 12,5% Vol.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 10° – 12° C.

Ποτήρι σερβιρίσματος: Τουλίπα μεσαίων διαστάσεων.

Ιδανικοί συνδυασμοί: Ψάρια γενικά, μαγειρευτά με πάστα, risotti με γαρίδες και λαχανικά. Πίνεται ευχάριστα και σαν aperitivo.

Η Οίνωδία του Sommelier