

PINOT GRIGIO DOC
ROENO "TERA ALTA"
Valdadige Belluno Veronese

Από την κλασική ποικιλία του Pinot Noir, που παράγεται αρχικά στη Γαλλία ήδη από τη 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. Μετά την οινοποίηση το 70% της οινικής μάζας παραμένει στους ανοξειδωτους κάδους (ινοξ) σε επαφή με τις ζύμες του, ενώ το υπόλοιπο 30% ωριμάζει σε μεγάλα δρύινα βαρέλια για 6 μήνες. Κατόπιν γίνεται η μίξης των δυο οινικών μαζών.

Χρώμα: Κίτρινο αχυρώδες με χρυσαφί ανταύγειες .

Άρωμα: Χαρακτηριστικό, φίνο με έντονες αναφορές στον φρέσκο ανανά.

Γεύση: Ξηρή, γεμάτη και αρμονική.

Αλκοολικός βαθμός: 12-13 % VOL

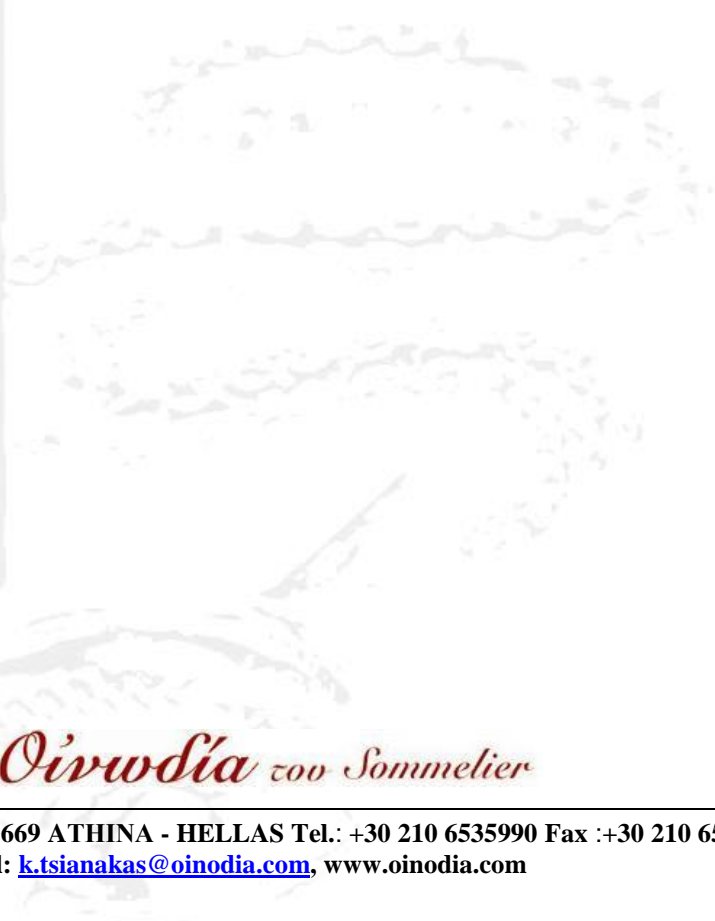
Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 8° - 10° C

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



Η Οινόδια του Sommelier

55 K.VERSI str. Papagou, 15669 ATHINA - HELLAS Tel.: +30 210 6535990 Fax :+30 210 6535084
e-mail: k.tsianakas@oinodia.com, www.oinodia.com