



VENEZIA DOC PINOT GRIGIO BIO VEGAN



Venezia DOC

Vino da agricoltura biologica

Area di produzione: Provincia di Treviso.

Le uve: Pinot Grigio 100%.

Vinificazione: In bianco classica. La fermentazione avviene a temperatura

controllata in serbatoi di acciaio termocondizionati. Al termine della

fermentazione alcolica il vino rimane a contatto con i lieviti un adeguato

periodo per estrarre i migliori profumi.

Grado alcolico: 12% vol.

Zuccheri: 2 gr/lit

Colore: Giallo paglierino.

Sapore: Vellutato, morbido e armonico con un'acidità equilibrata.

Profumo: Fruttato con evidenti sentori di mandorle tostate, fieno secco e mallo di noce.

Abbinamenti: Ideale come aperitivo. Ottimo con primi e secondi piatti

leggeri di pesce, con frittate agli aromi dell'orto, con le zuppe di verdure, crema di ceci e zucchine e con sushi vegano.

Temperatura di servizio: 12 °C.

Note: Le uve certificate bio e vegan provengono dai vigneti della azienda agricola di proprietà. La bottiglia è in vetro Wild Glass, la cui miscela è composta per il 94% di vetro riciclato. Il tappo in sughero 100% sostenibile, permette di compensare per la sua produzione un livello di CO₂ pari a 297 grammi.

L'etichetta in carta Sabrage Sabrage 100% riciclata e certificata FSC®, non contiene plastiche o altri materiali di derivazione non naturale ed è ottenuta dallo scarto della lavorazione dell'industria del cotone. Anche l'imballo del cartone deriva da materiale di riciclo.