



PINOT GRIGIO 2023

Denominazione	D.O.C. Delle Venezie
Tipo vino	Bianco
Regione di origine	Friuli
Terreno	Franco limoso tendente all'argilloso
Uve	Pinot grigio 100%
Epoca raccolta	Inizio settembre
Vinificazione	Pressatura soffice, flottazione e fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio
Affinamento	No

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore	Giallo paglierino tenue
Profumo	Bouquet di sensazioni fruttate, pera, pesca bianca e agrumi
Gusto	Secco, di buona acidità e sapidità, avvolgente
Abbinamenti gastronomici	Aperitivo, antipasti a base di pesce, formaggi freschi o semi stagionati
Temperatura di servizio	8-10°C

DATI ANALITICI

Grado alcolico	13% vol.
Acidità totale	5,5 gr/l
Zuccheri residui	0,5 gr/l

Prodotto in Italia - Contiene solfiti

Società Agricola Tenuta Guerra s.s.

P.iva 01901400935

Sede legale: Via Strada Rossa, 11 – 33076 Pravisdomini (PN) - Italia

Cantina e punto vendita: Via Bandida, 7 - 30020 Cinto Caomaggiore (VE) - Italia

mail: info@tenutaguerra.it - www.tenutaguerra.it