



FRANCHETTO

Ca' Serin Pinot Grigio DOC delle Venezie

LUOGO

Vestenanova – Verona, Italia (parte alta della Val d'Alpone)

ALTITUDINE VIGNETI

500 - 600 m s.l.m

SUOLO

Argilloso basaltico (di origine vulcanica)

ETA' MEDIA DELLE VIGNE

40 anni

UVA

Pinot Grigio

EPOCA DI RACCOLTA

Tra la seconda e la terza settimana di settembre

VENDEMMIA

A mano



VINIFICAZIONE

Diraspatura dell'uva e pigiatura. Pressatura soffice. Fermentazione in vasi di acciaio a temperatura controllata. Imbottigliamento a febbraio.

ANALISI SENSORIALE

Lo chiamiamo il nostro Pinot Grigio di montagna. Un vino armonico e raffinato. Di colore giallo paglierino, al naso esprime aromi di frutta bianca come pera e mela golden, accompagnati da una delicata nota speziata. È etereo, fragrante e leggermente floreale. Al palato è fresco e persistente, con una vena minerale perfettamente integrata; il finale, aromatico e pieno, risulta molto piacevole.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, è ideale in abbinamento a insalate di mare, primi piatti a base di pesce e crostacei, oppure a zuppe particolarmente ricche e saporite.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9 - 10°C

NELLA CARTA VINI

"Ca' Serin" Pinot Grigio DOC Delle Venezie – Franchetto

Franchetto soc. agr.

www.cantinafranchetto.com info@cantinafranchetto.com