



RIGONI VITTORINO



Code: 150 09 340
Format: 750ml

info@italvine.com
514-722-4363
www.italvine.com



Produit:
Pinot Grigio

Producteur:
Rigoni Vittorino

Appellation:
DOC Delle Venezie

Désignation règlementée:
DOC-Dénomination d'Origine Contrôlée
DOP-Dénomination d'Origine Protégée

Cépage:
100% Pinot Grigio

Vinification:
Le moût est laissé en contact avec le marc pendant 12 heures à une température de 10°C, puis est séparé du segment solide. Après un pressurage doux, il est fermenté dans des cuves en acier à 16°C. Il est élevé sur ses lies nobles pendant environ 3 mois et mis en bouteille en

Notes de dégustation:

- ▶ Robe jaune paille clair aux reflets cuivrés.
- ▶ Nez offre un parfum caractéristique qui rappelle la campagne estivale lors de la fenaison.
- ▶ En bouche, son goût est rond et élégant, et ressemble à la saveur de la croûte de pain.

Suggestions d'accords:

Se marie bien avec des risottos aux herbes et au poisson, ainsi qu'avec des entrées légères de viande blanche et de poisson.

Teneur en sucre: n/d **Taux d'alcool:** 12.5%
Statut: IP

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX