

VENETO

# PINOT GRIGIO D.O.C.



750 ml



12,0% Vol



10/12°C

I

**VARIETÀ DELLE UVE:** Pinot Grigio.  
**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**  
**Colore:** giallo paglierino.  
**Profumo:** all'olfatto è fragrante, intenso e complesso, con sentori di pera matura e fiori di campo ed una nota finale di crosta di pane.  
**Sapore:** fine, sapido, armonico con buona persistenza al palato.  
**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**  
**Abbinamento:** particolarmente indicato per piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sfornati di verdure.

EN

**VARIETY OF GRAPES:** Pinot Grigio.  
**COMPOSITION CHARACTERISTICS**  
**Colour:** straw yellow.  
**Bouquet:** fragrant, intense and complex with hints of mature pear and field flowers, and an end note of crust of bread.  
**Taste:** delicate, fruity, harmonic, with good persistence on the palate.  
**PRODUCER'S RECOMMENDATIONS**  
**Food matching:** particularly nice combined with fish dishes Shellfish starters, risotti and vegetable pies.

D

**REBSORTEN:** Pinot Grigio.  
**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**  
**Farbe:** strohgelb.  
**Bukett:** die Nase ist aromatisch, intensiv und komplex, mit Noten von reifen Birnen und Feldblumen, und zuletzt von Brotkruste.  
**Geschmack:** fein, fruchtig, langanhaltend im Gaumen  
**EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER**  
**Speiseempfehlung:** Besonders geeignet zu Fisch, Krustentiere, Vorspeisen, Risotto und Gemüse Auflauf.

CORTE NOVA