

Nom	Pinot Grigio
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Andrea C.
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Venezia Giulia
Cépages	100% pinot grigio
Pourcentage d'alcool	12,50% vol
Description	On y cultive un éventail complet de cépages, qui donnent naissance à six vins blancs, un rosé et cinq vins rouges, tant à base de cépages autochtones qu'internationaux. D'excellents vins d'un rapport qualité/prix plus qu'intéressant. Le Pinot Grigio a une couleur jaune paille intense aux reflets cuivrés. Son nez dévoile des arômes caractéristiques de banane, accompagnés de notes secondaires de fermentation. En bouche, il séduit par sa structure pleine, sa sapidité et sa belle persistance.
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Vignobles situés à Versa.
Vendange	Début septembre.
Vinification	Les raisins sont éraflés et délicatement pressés, puis soumis à un débourage statique à froid. La fermentation s'effectue à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	bouchon à vis
Elevage	Élevage sur lie.

