

CAMPO CRÈ

PINOT GRIGIO

Vino bianco Pinot Grigio IGT Marca Trevigiana

° 12,5 % Vol

12°C

“vino pregiato, dal sapore fine che può accompagnare con serenità tutto il pasto...”



Pinot Grigio



Ponte di Piave, via Salute. Retro cantina.



Lotta integrata senza utilizzo di prodotti sistemici e concimi chimici. Defogliazione in post fioritura. Cimatura minima.



Leggera macerazione pellicolare. Decantazione del mosto a freddo. Fermentazione in acciaio a freddo 18°C.



Colore giallo paglierino tendente al ramato. Profumo elegante, intenso, caratteristico. Sapore asciutto, corposo ed armonico.



Si sposa bene con piatti a base di pesce, antipasti magri e primi piatti ma anche a formaggi di mezza stagionatura, prosciutto, salumi e bolliti.