



**PINOT GRIS
VENETO IGT**

LA RÉGION :
VENETIE

LE PRODUCTEUR :
Gianni Tessari

LE TERRITOIRE :
Vallée d'Alpone

LE CÉPAGE :
Pinot gris 100%

LE VIGNOBLE :
Situé dans les montagnes de Lessini et en particulier dans le parc naturel de Lessinia, plein de prairies et de bois. Les grandes vallées qui descendent du plateau de Lessini créent un écosystème basé sur la biodiversité Naturel. Les Monts Lessini offrent des sols volcaniques riches en substances minérales, un climat frais et une amplitude thermique marquée.
Des conditions idéales pour cultiver nos variétés.

LA VINIFICATION :
Les vendanges se font à la main, avec de petites caisses et avec une sélection rigoureuse des raisins. Suit un pressurage doux . La fermentation dure environ 3 heures a temperature controlé .

L’AFFINAGE :
Repose pendant minimum 3 Mois en cuves inox .

NOTES DE DÉGUSTATION :
Le Pinot grigio est de couleur jaune paille . Il présente d'agréables notes de fruits a pulpe blanche , accompagnées d’une bonne mineralité et une bonne fraîcheur . L’acidité est bien calibré pour une finale persistante très agréable

TEMPERATURE DE SERVICE 10°- 12° C

