

Pinot Grigio - 2020

Eclissi di luna

➤ Carta d'identità

Nome : Eclissi di luna

Denominazione: Pinot Grigio

Uve: 100% Pinot Grigio

Vendemmia: A mano in cassette – 21 agosto



La particolare lavorazione in cantina con spremitura soffice a freddo senza macerazione sulle bucce conferisce al vino una struttura integra di tutti gli aromi tipici dell'uvaggio, al naso presenta ottimi profumi sprigionando tutta la sua delicata potenza olfattiva. In bocca acidità e sapidità sono in ottimo equilibrio con l'elevato grado alcolico.

Un vino che si presta molto bene per antipasti e primi molto saporiti e secondi a base di pesce o verdure grigliate.

➤ Cantina

Pigiatura:	Pigiatura soffice di uve intere raffreddate in cella avvio alla fermentazione senza contatto con le bucce	
Fermentazione:	Fermentazione a temperatura controllata attivata con lieviti selezionati.	
Decantazione:	Travasi continui in tini di acciaio	
Filtrazione:	Filtrazione sterile con cartoni	
Grado alcolico:	13,0% Vol.	Contiene Solfiti

➤ Servizio

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Abbinamenti consigliati:

Ideale con il pesce azzurro o pesce di fiume, cottura in bianco o con salse delicate, risotto di pesce, minestre in brodo, gnocchi di patate alle erbe.

Via Mincana, 49/b – 35020 Due Carrare (PD)

www.dofine.it

Tel. 324 568 7412 Riccardo enoturismodofine@virgilio.it

Tel. 333 6857 399 Nicoletta cantinadofine@virgilio.it

