



D'ISERA
CANTINA FONDATA NEL 1907



TRENTINO

Denominazione di Origine Controllata

PINOT GRIGIO

Ottenuto dal vitigno Pinot Grigio con pressatura soffice delle uve e vinificazione in "bianco" a temperatura controllata.

Il colore è paglierino carico con riflessi verdognoli; il profumo è fruttato e piacevolmente composito; il gusto secco, pieno, armonico.

Piacevole come aperitivo, si unisce idealmente a pietanze a base di pesce o crostacei, a minestre asciutte con salse sostenute, ai lessi di pollame, a omelette e frittate in genere.

Per gustare appieno questo vino si consiglia di servire a una temperatura di ca. 12°C.

Prezzo indicativo al pubblico: 6,00 - 8,00 Euro.

Principali dati analitici della vendemmia 2011

Alcool: 12,50 % Vol.

Zuccheri Riduttori: 2,50 g/l

Acidità Totale: 5,70 g/l

Estratto secco (- zuccheri): 19,50 g/l

Vinificazione:

- acciaio mesi: 6
- bottiglia mesi: 2

Bottiglie prodotte: 20.000