

LOGGIA DEI COLLI PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE

O nome desta linha significa “Loggia das Colinas”. A “loggia” é um tipo de galeria rústica que é aberta de um lado. As pessoas tradicionalmente se reuniam lá para comer e comemorar o fim da colheita. O vinho encarnava as características da terra e o trabalho das moradores locais. Seu sabor saudável e cheio, porém delicado, transmitia lembranças de um passado distante.



Venezie - Itália



Pinot Grigio



As uvas são prensadas suavemente e o processo de vinificação subsequente ocorre com as cascas, com fermentação do mosto a 17°C a 18°C. Sedimentos finos são deixados com o vinho a aproximadamente 12°C a 13°C até a primavera, para dar-lhe uma estrutura mais aveludada e em camadas.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarelo palha rico e brilhante.



Aroma com notas de flor de laranjeira, juntamente com aromas frescos e frutados de maçã, pêra e frutas exóticas e tons sutis de nozes.



Na boca é seco e arredondado, com um delicioso toque de amargor.



Temperatura de serviço entre 8°C a 10°C.



É ideal para acompanhar saborosos aperitivos ou risotto de marisco, sopa de peixe e bacalhau estufado.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12%

Acidez Total: 5,5 g/l

Teor de Açúcar: 5 g/l



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO