



VULCANO BIANCO

PINOT GRIGIO VENETO IGP
Indicazione Geografica Tipica

In un territorio unico, ai piedi del Parco Naturale dei Monti Lessini, affonda le sue radici il vigneto da cui nasce questo Pinot Grigio. Terreni basaltici, dati dall'origine vulcanica del luogo, danno un vino dal colore giallo paglierino brillante e dai delicati sentori agrumati con note minerali intense ed avvolgenti. Il corpo elegante ed il sapore deciso lo rendono perfetto con gli antipasti, risotti e paste a base di verdure, per piatti di carne bianca o pesce. La temperatura di servizio consigliata è di 10°.

In an unique territory, at the feet of the Parco Naturale dei Monti Lessini, is deeply rooted the vineyard where this Pinot Grigio is produced. Basaltic soil, given by the volcanic origin of the area, produce a bright straw yellow wine with delicate citrusy scents with intense and enveloping mineral hints. The elegant body and sharp flavor make it a perfect combination with appetizers, risotto and pasta with vegetables, for white meat dishes or fish. Suggested temperature of tasting: 10°.

Uvaggio / Grapes: 100% Pinot grigio

Maturazione / Grapes Ripening: Maturazione naturale / *Natural maturation*

Terreno / Ground: Basaltico origine Vulcanica / *Basaltic of volcanic origin*

Esposizione / Position: Nord/Sud / *North/South*

Affinamento / Maturation: 3 mesi in bottiglia / *3 months in the bottle*

Gradazione alc. / *Alc. Gradation*: 11,5% vol.

Temp. di servizio / *Temp. of tasting*: 10 °C.

Acidità totale / *Total Acidity*: 5