



Cantine di Ora

Pinot Grigio Alto Adige DOC

Vinificazione

Dopo la soffice pressatura delle uve, il mosto ottenuto viene messo in tank di acciaio dove ha luogo la fermentazione a temperatura controllata (16°-18°C), senza fermentazione malolattica.

Caratteristiche

Colore giallo paglierino chiaro e bouquet delicato con note gradevoli e morbide di noci e miele.

Abbinamenti

Ideale in abbinamento a piatti di terra, a base di funghi e di mare, con pesce e crostacei. Ottimo anche come aperitivo.



Pinot Grigio



Alto Adige



8-10 °C



**Alcol: 12.5%
Zuccheri: 3 g/l**