



marièl

pinot grigio umbria I.G.T.



Classificazione: Pinot Grigio Umbria
Indicazione Geografica Tipica

Uve: 100% pinot grigio

Vigneti: impianto a cordone speronato con 4.000 viti per ettaro; altitudine 350 m s.l.m.; resa media per ettaro 50 Q.li.

Vinificazione: vinificato in bianco, con fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio.

Affinamento: in acciaio per circa 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia.

Note organolettiche: colore giallo paglierino, con riflessi ramati. Al naso evidenzia profumi di frutta bianca con note floreali.

Abbinamenti: Ottimo vino da aperitivo. Si abbina perfettamente anche a primi piatti di media struttura, frutti di mare e formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 12°C

Annata: 2022

Alcool: 13%

Fattoria di Monticello Società Agricola srl

Voc. Ponetro, 66 Fraz. Ripalvella – San Venanzo (TR) - Italia

www.fattoriadimonticello.it