

600campi



PINOT GRIGIO ROSATO DOC DELLE VENEZIE

DENOMINAZIONE	DOC delle Venezie
VITIGNO	100% Pinot Grigio certificato Vegan
AREA DI PRODUZIONE	Friuli-Venezia Giulia
COMPOSIZIONE DEL SUOLO	Terreno composto da sedimenti alluvionali di natura calcareo-dolomitica.
RACCOLTA E VINIFICAZIONE	Raccolta delle uve nel momento ottimale di maturazione; diraspatura e pigiatura soffice; breve macerazione sulle bucce e successiva fermentazione alcolica con lieviti indigeni; svinatura, poi maturazione in acciaio; imbottigliamento e ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi. Non filtrato.
DATI ANALITICI	Alcol: 12,50% vol
NOTE DEGUSTATIVE	Colore rosa corallo tenue. Al naso presenta piacevoli note floreali e di frutti rossi. Al palato è piuttosto minerale, elegante, piacevolmente equilibrato e con buona persistenza.
ABBINAMENTI	Ottimo come aperitivo, si abbina bene a piatti vegani come riso saltato con asparagi e zafferano e spaghetti di soia all'orientale. Ottimo con piatti di pesce specialmente alla griglia, carni bianche e formaggi poco stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire a 12-15 °C

RACCOLTA DIFFERENZIATA		
BOTTIGLIA	GL71	VETRO
TAPPO	FORS1	SUGHERO
CAPSULA	C/ALLU90	ALLUMINIO

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

LEA WINERY SRL
Viale dei Comunalì 5 - 33078 San Vito al Tagliamento (PN) - ITALIA
info@leawinery.it – www.600campi.it

600campi



PINOT GRIGIO ROSATO DOC DELLE VENEZIE

APPELLATION	DOC delle Venezie
GRAPE VARIETY	100% Pinot Grigio Vegan certified
PRODUCTION AREA	Italy, Friuli-Venezia Giulia
SOIL COMPOSITION	Soil composed of alluvial sediments of calcareous-dolomitic origin
HARVESTING AND VINIFICATION	Harvesting when the grapes have reached optimum ripeness; destemming and soft crushing; short maceration on the skins and alcoholic fermentation with indigenous yeasts; racking, then maturation in stainless steel vats; bottling after maturation and further ageing in the bottle for 6 months. Unfiltered.
ANALYTICAL FACTS	12,50% vol.
TASTING NOTES	Pale coral pink color. The nose presents pleasant notes of flowers and red fruits. The palate is rather mineral, elegant, pleasantly balanced and with a long finish.
FOOD PAIRING	Perfect as an aperitif, it goes well with vegan dishes such as sautéed rice with asparagus and saffron, and Oriental-style soya noodles. Excellent with fish dishes especially grilled fish, white meat and soft cheese.
SERVING TEMPERATURE	Serve at 12-15 °C

RACCOLTA DIFFERENZIATA

BOTTIGLIA	GL71	VETRO
TAPPO	FOR51	SUGHERO
CAPSULA	C/ALU90	ALLUMINIO

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

LEA WINERY SRL

Viale dei Comunali 5 - 33078 San Vito al Tagliamento (PN) - ITALIA

info@leawinery.it – www.600campi.it