



# VALLAGARINA

## IGT PINOT GRIGIO

### ITALIANO

#### VALLAGARINA IGT PINOT GRIGIO

**Provenienza:** Comuni di Brentino Belluno, Dolcè, Rivoli.

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Profumo:** Il profumo è di buona persistenza, elegante con note fruttate e floreali.

**Gusto:** Vivace al palato e di buona freschezza, secco, armonico.

**Vinificazione:** In bianco previa decantazione statica a freddo e fermentazione termocontrollata a 18°C in acciaio.

**Abbinamenti:** Versatile a tavola, è ottimo con antipasti, si abbina a pesce, crostacei, verdure e pasta.

### ENGLISH

#### VALLAGARINA IGT PINOT GRIGIO

**Origin:** Municipalities of Brentino Belluno, Dolcè, Rivoli.

**Color:** Straw yellow with light green reflections.

**Aroma:** Persistent fragrance, elegant with fruity, floral notes.

**Flavor:** Lively on the palette and fresh, dry, harmonious.

**Wine making:** White wine process without cold decantation and heat controlled fermentation at 18°C in steel.

**Combinations:** Versatile at the table, excellent with appetizers, fish, shellfish, vegetables and pasta.

### DEUTSCH

#### VALLAGARINA PINOT GRIGIO, I.G.T.

**Herkunft:** Gemeinde von Brentino Belluno, Dolcè und Rivoli.

**Farbe:** Strohgelb mit grünlichen Farbschimmer.

**Bukett:** Die Duftnote ist von guter Beständigkeit, elegant mit Frucht- und Blumenaromen.

**Geschmack:** Lebhaft am Gaumen und von guter Frische, trocken, harmonisch.

**Weinbereitung:** In weiß nach statischer Kaltdekantierung und Fermentation in Inox bei kontrollierten 18°C.

**Serviervorschlag:** Der Wein gestaltet sich sehr vielfältig auf dem Tisch, hervorragend zu Vorspeisen und geeignet zu Fisch, Krustentieren, Gemüse und Nudelgerichten.



Servire a 8 - 10° C  
Serve at 8 - 10° C  
Serviertemp. 8 - 10° C



0,75 l e



12% vol



Pinot Grigio 100%