

San Martino



dal 1918



Pinot Grigio I.G.T.

VITIGNO: Pinot grigio 100%

AREA DI PRODUZIONE: Veneto

VENDEMMIA: settembre - ottobre

RESA PER ETTARO: 160 q.li

VINIFICAZIONE: in bianco in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

GRADAZIONE: 12% vol.

ACIDITA' TOTALE: 5%

ZUCCHERI RESIDUI: 9 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE giallo paglierino con riflessi ramati.

PROFUMO intenso, fruttato e aromatico.

SAPORE molto gradevole, leggermente tondo e sapido.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna in genere a tutti i primi piatti e alle carni bianche.

Temperatura di servizio: 10-12 C°



VINICOLA CACCARO SAS

Via Finco 6, 35010 Campo San Martino (PD)

Tel. +39 049 552007

Fax. +39 049 9630780

email: info@sanmartinowine.com

web: sanmartinowine.com