

FASOLI GINO

vini dal 1925

# PIGIO Pinot Grigio Delle Venezie

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Passione e grande esperienza rendono Pigio un vino così duttile, fresco, adatto a tutti.  
Frutto dell'attenzione per ogni fase di lavorazione,  
il Pinot Grigio fa della sua semplicità la chiave della qualità.

## DESCRIZIONE SENSORIALE

**Colore:** Giallo paglierino chiaro.

**Profumo:** Fine bouquet di agrumi con note di fiori bianchi, di pompelmo e d'ananas.

**Gusto:** Equilibrio tra acidità e corposità, che lo rende pieno e piacevolmente fresco.

Il finale è leggermente ammandorlato e lascia il palato pulito.



### UVE e VENDEMMIA

Pinot Grigio 100%

Vendemmia manuale nelle prime settimane di Settembre.



### SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Terreno medio, ghiaioso-sabbioso e pianeggiante

Guyot

120 quintali



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione in bianco prevede la separazione tra bucce e raspo dal mosto, seguita da pressatura soffice.

La fermentazione avviene a temperatura controllata per 15-20 giorni, con affinamento in acciaio.



### ALCOL

12.5% by vol.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 °C



### FORMATO BOTTIGLIE

750 ml



### GASTRONOMIA

Grigliate di pesce, pasta con condimenti leggeri, zuppe, carni bianche.

Ideale come aperitivo, accompagnato da antipasti leggeri e tartine.



### MUSICA

Pop



[www.fasoligino.com](http://www.fasoligino.com)

