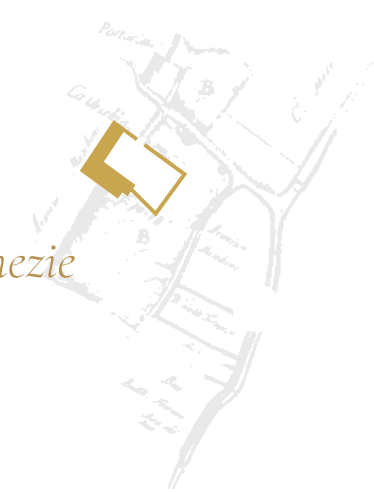


Granetto

Pinot Grigio delle Venezie

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



12,5% vol



10°-12° C



0,75 L



Uvaggio · Grapes:
Pinot Grigio.



Area Di Produzione · Production Area:
Colline a Sud di Vicenza - Colli Berici.
Colli Berici - Hills in Southern Vicenza.



Terreno · Soil:
Terreno ricco di calcare a substrato lastroso.
Soil rich in limestone with a stony substrate.



Vendemmia · Harvest:
Fine Agosto - *End August.*



Affinamento · Production Method:
Vinificato in bianco, con fermentazione in serbatoi di acciaio a 13-15°C, per un periodo di circa 15-18 giorni.
Vinified in white with fermentation in stainless steel tanks at 13°-15° C for around 15-18 days.



Colore · Color:
Giallo paglierino - *Pale yellow.*



Note degustative · Tasting description:
Fruttato che racconta di pera matura e note di lime, avvolgente e minerale al sorso.
Ripe pear with a touch of lime, enveloping and mineral on the palate.



Abbinamenti · Food Pairings:
Tempura mista, paella di pesce.
Mixed tempura, seafood paella