

MA
ROC
CHE
SA 

PINOT GRIGIO

WWW.VINIMAROCCHESA.IT



DENOMINAZIONE	DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
UVE	PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE 100%
ZONA DI PRODUZIONE	PIANURA TREVIGIANA, MAROCCO DI MOGLIANO
VENDEMMIA	Manuale, nell'ultima settimana di Agosto
ALCOL VINIFICAZIONE	13% vol Pressatura soffice, vinificazione in bianco a temperatura controllata
ANALISI SENSORIALE ESAME VISIVO	Vino dal colore giallo verdolino, limpido.
ESAME OLFATTIVO	Delicato bouquet di fiori bianchi in parti- colare magnolia e primula; sentori di mela granny smith.
ESAME GUSTATIVO	La spiccata acidità caratterizza l'entrata in bocca per poi lasciare spazio alla godibi- lità di questo vino.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Finger food da aperitivo di carne o di pesce, zuppe vellutate, carne bianca in genere.
TEMPERATURA DI SERVIZIO AZIENDA/INDIRIZZO	8/10 ° C Vini Marocchesa Viticoltura e produzione di Vini di qualità.