

FAVÙGNĒ

# Pinot Grigio



<b>Uva:</b>	100% Pinot Grigio   Puglia IGP Bianco
<b>Allevamento:</b>	Spalliera
<b>Raccolta:</b>	Manuale
<b>Vinificazione:</b>	Spremitura soffice, fermentazione a 15°C per 20 giorni.
<b>Maturazione e affinamento:</b>	Sur lies per 5 mesi.
<b>Gradazione:</b>	13° vol.
<b>Res. zucchero:</b>	2
<b>Acidità:</b>	6
<b>Note caratteristiche:</b>	Dal colore giallo paglierino, si presenta al naso con delicati aromi floreali. Al palato buona struttura e freschezza.
<b>Temp. servizio:</b>	8°C
<b>Abbinamenti:</b>	Si sposa con pietanze a base di pesce, crudi di mare e zuppe.
<b>Bottiglia:</b>	e 0,75L   1,5kg   Stile Borgognotta   Chiusura Cork.
<b>Confezione:</b>	6 bottiglie   25x17x31   0,13 Volumi Mc   8,4kg.
<b>Pallet:</b>	84 o 105 confezioni   80x120x180   1,8 Volumi Mc   950kg.