

	Fattoria Giuseppe Savini
17 × 31	Caratteristiche del vino
	Cantina
	Fattoria Giuseppe Savini
	Regione
	Abruzzo
	Carta dei vini:
	Pinot Grigio
	Denominazione:
*	Pinot Grigio
21 7	Annata:
RONDINETO Savini	2018
	Uvaggio:
	100% Pinot Grigio
PINOT GRIGIO	Gradazione:
	12,50%
	Formato:
	Bottiglia standard
	CI:
	75cl

Stile:

Fruttato

Abbinamenti cibo-vino:

Antipasti caldi di pesce, Pasta con pesce, Sushi-sashimi, Stuzzichini, Pesce alla griglia, Carni Bianche

Descrizione vino

I Pinot Grigio DOC è un vino bianco della Fattoria Giuseppe Savini.

Le caratteristiche del vino Pinot Grigio

Alla vista appare colore giallo paglierino. Il profumo è delicato con note aromatiche. Al palato risulta gradevolmente morbido con note speziate di miele e noci.

Gli abbinamenti consigliati al Pinot Grigio

Da servire in calici di media apertura alla temperatura di 11°-13° C. Si presta ad accompagnare i primi piatti a base di pesce e scondi piatti di mare.

Safra 2017. Almoço em 29/06/2019.