

bio Pinot Grigio

VARIETY Pinot Grigio

APPELLATION Terre Siciliane IGT

VINEYARD AREA
Belice valley, 500 m above sea level North-East facing slopes

SOIL
Relatively deep alluvial based soils of medium texture with a mix of limestone and sand. Dark soils with a good content of organic matter.

WINEMAKING
100% Pinot Grigio. The must is treated oxidatively to achieve colour stability. Thereafter reductive handling and fermentation for 15 days at 13-15°C. Maturation in stainless steel tanks for 2 months prior to bottling.

TASTING NOTES
This exotic example of Pinot Grigio has a straw to pale gold colour at the sight. In the nose Fresh and clean fruity notes of pear, green apple and white peaches. The palate is true to the nose with a fresh acidity, coriander and lime notes followed by a crisp finish

FOOD PAIRING
Pairs well with youthful aperitifs or clams and mussels pasta or risotto dishes

NOTES

PACKAGING INFORMATION

bottle size	750 ml		
pallet	80x120 EUR-EPAL	full case weight	0.00 kg



bio Pinot Grigio

VITIGNO Pinot Grigio

DENOMINAZIONE Terre Siciliane IGT

ZONA DI PRODUZIONE
Valle del Belice, 500 m slm, esposizione Nord-Est

TERRENO
Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillo-sabbiosi, buon contenuto in sostanza organica

NOTE DEGUSTATIVE
Questo esotico esempio di Pinot grigio ha un colore giallo paglierino. Al naso è fresco e pulito con evidenti note fruttate di pere, mele verdi e pesche bianche. In bocca si ritrovano i sentori del naso con note di agrumi un'acidità che lo rende equilibrato e fragrante

ABBINAMENTI
È ottimo con aperitivi moderni, paste o risotto alla marinara con vongole e cozze

NOTE

IMBALLO

capacità bt	750 ml		
pallet	80x120 EUR-EPAL	peso lordo	0.00 kg



baronemontalto.wine

