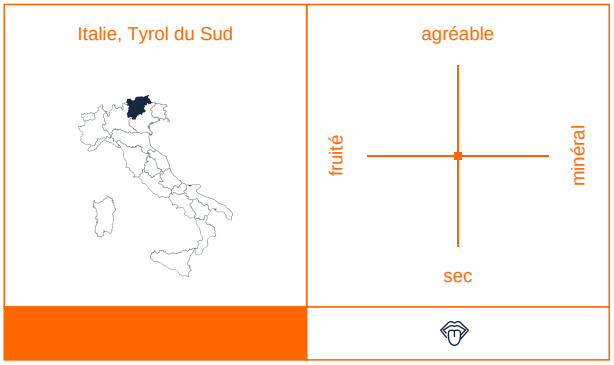
PINOT GRIGIO DOC DOC

CANTINA TERLANO | 2024



Ce Pinot Grigio porte la signature de la Cantina Terlano : expression claire au nez, structure franche et filigrane, finale longuement soutenue. Le bouquet développe d'intenses notes fruitées associant des arômes de melon et d'agrumes à de discrètes notes florales. Le palais produit une sensation claire et convaincante. La finale confirme toutes ces qualités : c'est un savoureux vin blanc, à la fois harmonieux, complexe et très digeste.



Pinot Grigio

Maturité optimale: 2 - 4 Années

Vendange et sélection manuelles ; pressurage doux et débourbage du moût ; fermentation lente en cuve inox ; élevage de cinq à sept mois sur lies fines en cuve inox.

floral, poire, melon, pamplemousse

lard, viande séchée, viande séchée des Grisons, gnocchi, veau, poisson grillé

Température de dégustation: 10 jusqu'à 12 °C

13.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger	**lourd**
doux	**acide**

VDI MIGROS partner