



VISINTINI



Pinot Grigio

Uve/Grapes: 100% Pinot Grigio

Denominazione/Denomination: DOP Friuli

Annata/Vintage: 2022

Acidità totale/Total Acidity g/l 5,14

Anidride solforosa totale/Total sulfur dioxide mg/l 59

Zuccheri/Sugar: g/l 1,8

Grado alcolico/Alcoholic degree: 13,5% vol

Lotto/Lot: 23.122

Formato bottiglia/Bottle size: 75 cl.

Temperatura di servizio/Serving temperature 12° C.

NOTE SENSORIALI/TASTING NOTES

Colore ramato con profumi di pera e miele di acacia dal sapore asciutto, fresco e fruttato.

Coppy color with aromas of pear and acacia honey with a dry, fresh and fruity flavor.

SUGGERIMENTI GASTRONOMICI/PAIRING SUGGESTION

Da servire con pesci grassi alla brace o con sughi, paste e gnocchi con pomodoro, basilico e melanzane. Buono con carni bianche o abbinato al salame nostrano.

To be served with grilled oily fish or with sauces, pasta and gnocchi with tomato, basil and eggplant. Good with white meats or paired with local salami.

