



VISINTINI

Pinot Grigio



Uve/Grapes: 100% Pinot Grigio
Denominazione/Denomination: DOP Friuli

Formato bottiglia/Bottle size: 75 cl.
Temperatura di servizio/Serving temperature 10/12° C.

NOTE SENSORIALI/TASTING NOTES

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

Coppery 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.

Per schede più dettagliate chiedere in azienda
For more detailed information, ask the company