

# ABBAZIA PANORAMA PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC



## PRODOTTO

**Categoria:** Vino bianco fermo DOC

**Uve principali:** Pinot Grigio e vitigni autorizzati

**Vinificazione:** Vinificazione in bianco. Fermentazione alcolica a 15-20°C sulle bucce per circa 10-15 giorni.

**Affinamento:** Solo in acciaio inox

**Vendemmia:** 100% a mano

**Terreno:** Origine sedimentaria e alluvionale; suoli freschi, ghiaiosi e argillosi.

**Origine:** Italia - Veneto, Friuli Venezia Giulia e provincia di Trento

## VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

**Colore:** Giallo dorato con delicati riflessi ramati.

**Profumo:** Note minerali e fruttate, con sentori di melagrana.

**Gusto:** Pieno e ricco, con sentori di frutta gialla matura.

## CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

**Conservazione:** In verticale, in luogo fresco, asciutto e buio. Meglio berlo giovane.

**Abbinamenti:** Zuppe, risotti, primi al pomodoro, carni bianche e salse di pesce. Ottimo con pesce fritto o al forno, crostacei e verdure fritte.

**Temperatura di servizio:** 10-12°C. A questa temperatura esprime al meglio complessità aromatica ed equilibrio al palato.

**Bicchieri consigliato:** Calice tipo Borgogna, per valorizzarne eleganza e sapore.

| Cont. netto | Alcol vol. | uccheri<br>gr/l | Acid. tot.<br>gr/l | eso<br>ottiglia | Codice<br>doganale | Codice a arre<br>ottiglia |
|-------------|------------|-----------------|--------------------|-----------------|--------------------|---------------------------|
| 750 ml      | 12%        | 0-2.5           | 5.2-6.2            | 1,15 kg         | 22042128           | 8001592004607             |