Giardini d'Italia, Pinot Grigio delle Venezie DOC



Le Giardini d'Italia représente un bouquet inspiré des parfums des vins les plus emblématiques du nord de l'Italie. Il incarne la fraîcheur et l'élégance des vins du nord de l'Italie, issus de sols morainiques calcaires et argileux. Avec son profil fruité et sa minéralité discrète, il est le reflet d'un terroir généreux et d'une vinification soignée, pour un vin accessible et rafraîchissant.

Origine: Les vignes, situées sur les collines morainiques de Vénétie, bénéficient de sols d'origine calcaire et argileuse, offrant une minéralité subtile et une fraîcheur préservée aux raisins.

Encépagement: pinot gigio

Vinification: Les raisins sont pressés en douceur et le moût subit une décantation statique avant de fermenter en cuves inox à température contrôlée pendant 12 jours. Un élevage de 4 mois en cuves inox préserve toute sa fraîcheur et son fruit.

Dégustation: Sa robe jaune pâle révèle un nez intense aux notes florales de fleurs blanches. En bouche, il offre une belle harmonie, fraîche et plaisante, avec une finale vive et équilibrée.

Potentiel de garde: a boire jeune

Association mets: Idéal à l'apéritif ou avec des entrées à base de fruits de mer, il accompagne aussi parfaitement des plats légers comme des salades estivales ou des sushis.

- Spag pesto
- ...