DRINKS.

Volpe Pasini Pinot Grigio - Grivò CoF DOC 2022 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40972922
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Terre Friulane S.r.l., Via Cividale 16, 33040 Togliano di Torreano, Italie
Marque	Volpe Pasini
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Bouquet fruité avec des notes de pain fraîchement cuit. Une acidité harmonieusement fine en bouche et une longue finale.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	100 % Pinot Grigio
Etiquette	minimaliste
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température	

de consommation	10-12 degrés
Millésime	2022
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, légumes, viandes blanches

Description

Le cépage Pinot Grigio est également connu sous le nom de Pinot Gris et Pinot Gris. Bien qu'il s'agisse d'un cépage blanc, issu d'une mutation du Pinot noir français, les raisins ont une couleur gris-bleu à rouge-brun. L'Italie possède de loin la plus grande surface cultivée en Pinot Grigio. On trouve ce cépage, entre autres, dans le vignoble de 52 hectares de Volpe Pasini, situé dans la région viticole des Colli Orientali del Friuli. De nombreux vins DOC et DOCG proviennent de ce pays de collines peu profondes situé près de la frontière avec la Slovénie. Le Grivò est obtenu en faisant macérer des raisins de Pinot grigio sans leur peau plus foncée, puis en les faisant fermenter dans des cuves en acier. Le vin est très polyvalent car il peut être servi avec du poisson, de la viande blanche, des hors-d'œuvre ainsi que des légumes. Le millésime 2022 peut être conservé au moins jusqu'en 2025.