

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Garganega Pinot Grigio

Le Arche

CLASSIFICAZIONE	I.G.T.
TIPOLOGIA	Bianco
REGIONE	Veneto
PROVINCIA	Verona
VITIGNO	Garganega, Pinot Grigio
TIPOLOGIA AGRICOLA	Convenzionale
VENDEMMIA	Fine Agosto inizio Settembre per Pinot Grigio, inizio Ottobre per Garganega

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate in modo soffice con presse a polmone. Il mosto, subito refrigerato, viene fatto decantare staticamente e travasato in recipienti di acciaio inox per la fermentazione, che avviene ad una temperatura di 18° C.

AFFINAMENTO

Terminata la fermentazione, il vino si affina per alcuni mesi in serbatoi d'acciaio.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, si offre al naso con profumi intensi seppur delicati, che ricordano la frutta succosa, i fiori bianchi e qualche leggero accenno di agrumi. Sul palato è armonico ed equilibrato, asciutto e di buon corpo, rinfrescato dalla spigliata acidità che si allunga in un finale piacevolmente ammandorlato.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.