



Pinot Grigio SIMON

Varietà delle uve: 100% Pinot Grigio
Zona di produzione: San Floriano del Collio
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
VENDEMMIA: Manuale
Grado alcolico % : 13,66 vol.
Zuccheri : 4,2 g/l
Acidità total : 5,4 g/l

IL VINO



E' chiamato così per il colore grigio-rosa-violaceo della buccia dell'acino. Ha un colore paglierino con fuggevoli riflessi cinerini, ed un profumo intenso ed esclusivo. Dal sapore solido e persistente, si accompagna ai piatti di centro pranzo: minestre sostanziose, risotti, carni lessate in genere. E' uno dei simboli dei vini del Collio. Va servito alla temperatura di 12°C.

