



PINOT GRIGIO IGT CORMONS

Vitigno:

Pinot Grigio.

Colore:

Giallo paglia con riflessi ramati e sfumature grigiastre.

Profumo:

Fruttato, di camomilla, di banana, ananas e mela renetta.

Gusto:

Elegante, morbido leggermente mandorlato e di nocciola.

Abbinamenti:

Aperitivo e antipasti in genere, salumi e prosciutto, gnocchi al ragù, risotto alla milanese, pasticcio di melanzane, carni bianche e lesse.

Temperatura di servizio:

In estate o bella stagione 9-11° in autunno-inverno 12-14°.

