



Villa Angoris

PINOT GRIGIO



- Vitigno: 100% Pinot Grigio. Isonzo DOC
- Area di produzione: 22 ettari di terreno ghiaioso di origine alluvionale nel Comune di Cormòns, in provincia di Gorizia.
- Coltivazione: la forma di allevamento è guyot unilaterale con una densità d'impianto di 3.500 ceppi per ettaro.
- Vinificazione: La fermentazione avviene a temperatura controllata. L'affinamento su lieviti avviene in acciaio.
- Colore: Giallo dorato di media intensità.
- Profumo: Floreale.
- Sapore: Morbido, sapido di buon corpo.
- Servizio: Ideale con antipasti, minestre, piatti di pesce e carni bianche. 8 - 10° C.

Bottiglie da 750 ML.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Villa Angoris
la tradizione si rinnova