



PINOT GRIGIO I.G.T.

Vitigno: Pinot grigio

Zona di provenienza: Provincia di Pavia

Titolo alcol effettivo: 12%vol

Residuo zuccherino: 2-4 g/l

Descrizione: Dal colore giallo dai riflessi ambrati. All'olfatto si presenta gradevolmente fine, al palato è fresco, morbido e armonico. Ottimo come vino da pasto e piatti di pesce.

Temperatura di servizio: 9-11°C

Pressione d'esercizio: 0,3 bar

Flusso: da regolare in funzione del recipiente nel quale si spina il vino (caraffa, flute, ecc.)

Pulizia: lavaggio con prodotti specifici a base di Soda ogni 4-5 fusti, oppure ogni 20-25 giorni

Gas consigliato: Azoto

