



CASTELLO di GABBIANO

ESTABLISHED 1124



Pinot Grigio

D.O.C. delle Venezie

Vitigni: Pinot Grigio 92%, Chardonnay 8%

Vinificazione: Le uve sono state vinificate a temperatura fresca per mantenere i caratteri varietali brillanti del frutto. I lieviti selezionati hanno aggiunto maggiore pienezza e consistenza al vino. Una piccola quantità di Chardonnay è stata aggiunta all'assemblaggio finale per migliorare ulteriormente il colore e la struttura.

Organolettica: Giallo paglierino con riflessi verdi. Questo Pinot Grigio manifesta al naso deliziose note di agrumi freschi, mela verde, fiori d'arancio, frutta tropicale e un tocco floreale. Un vino di medio corpo ben bilanciato con note di frutta fresca tropicale e sentori di mandorla. Un Pinot Grigio davvero caratteristico.

Abbinamenti: accompagna perfettamente primi piatti in salsa di funghi, pollo arrosto, piatti di pesce, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 14°C

Castello di Gabbiano

Via di Gabbiano, 22, 50020 Mercatale Val di Pesa (FI) Italy

Ph. 055.821053 Fax 055.8218082 | E-mail: castellogabbiano@castellogabbiano.it