



# CONSOLI®

VINI DAL 1920

Il Pinot Grigio, mutazione genetica del Pinot Nero, è uno dei vini più "alla moda" della produzione italiana. Un successo che ne ha permesso l'impianto non solo in Veneto ma anche in Friuli e in Alto Adige. Questi sviluppi hanno portato ad un notevole salto sia nella qualità del vino che nelle vendite.

## **EGO PINOT GRIGIO**

Indicazione Geografica Protetta.

Grazie ad un microclima caldo, con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, dalle colline ombre di forgia calcareo-argillosa nasce questo Pinot Grigio. Per ottenere vini dall'acidità sostenuta, la vendemmia è fatta nella prima decade del mese di settembre. Vinificazione e maturazione in acciaio. Il vino imbottigliato continua l'affinamento per alcune settimane prima della commercializzazione.

È prodotto da uve Pinot Grigio in purezza.

## **GRADAZIONE ALCOLICA**

13% vol.



## **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

8° - 10°C.

## **ESAME ORGANOLETTICO**

Questo Pinot Grigio veste di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo floreale e vivace accompagnato da sentori di frutta matura gialla e accenni di agrumi. Vino di corpo, persistente ed elegante. Buona la mineralità. Chiude con una gradevole nota sapida.

## **ABBINAMENTO GASTRONOMICO**

Ottimo come aperitivo si adatta ad accompagnare in maniera elegante antipasti magri, primi piatti a base di pesce, carni bianche, e formaggi.