



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.

LE BORGATE SILVER LABEL PINOT GRIGIO

Indicazione Geografica Protetta.

Grazie ad un microclima caldo, con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, dalle colline umbre 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

14% 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.