



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.

POGGIO DEI CONSOLI PINOT GRIGIO

Indicazione Geografica Protetta.

La coltivazione di questo tipo di vitigno trova il suo habitat ideale sulle colline delle Prealpi venete: terreni sabbiosi, ghiaiosi e in parte calcarei e un microclima caldo con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. La vendemmia avviene nella prima decade del mese di settembre in modo da ottenere vini dall'acidità sostenuta. Subisce un processo di vinificazione e maturazione in acciaio. Il vino, dopo essere stato messo in bottiglia, continua la maturazione 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

Prodotto da una selezione di uve di Pinot Grigio veste di un bel colore giallo paglierino con armoniosi riflessi verdognoli. Profumo floreale e vivace accompagnato da sentori di frutta matura, di pesce, di melone e di spezie. Vino di corpo, persistente ed elegante. Retrogusto con una nota d'agrumi, una buona sensazione di mineralità e piacevole acidità. 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.