



SCOLARI
Vignaioli dal 1929



Linea *Pop*

PINOT GRIGIO GARDA D.O.C.

VITIGNO	Pinot grigio
TERRENO	Fascia pedemontana delle province di Verona e Treviso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
RESA	110 quintali ettaro
VENDEMMIA	Manuale
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio
ANALISI CHIMICA	Alcool 12,0% vol Acidità 6 g/l Residuo Zuccherino 6 g/l
COLORE	Giallo paglierino
NASO	Intenso, molto elegante con note floreali
BOCCA	Armonico e fresco

ABBINAMENTI E TEMPERATURA

Vino da abbinare a zuppe e minestre, paste e risotti con sughi leggeri e pesce.

Temperatura di servizio 12 – 14° C

LO SAPEVATE CHE...?

La coltivazione del Pinot grigio è particolarmente complessa e richiede condizioni e attenzione particolari non solo nella campagna ma anche in cantina. Il Pinot grigio necessita infatti di un habitat particolare, con climi molto freddi e terreni compatibili, per lo sviluppo della pianta, particolarmente difficile da coltivare al di fuori delle sue zone di origine.