



CONTI BOSSI FEDRIGOTTI
dal 1697

Pian del Griso

PINOT GRIGIO VALDADIGE DOC

Terre delle Venezie, tenute storiche vocate, uve autoctone, un saper fare e un gusto che si tramandano nel tempo. Questi gli ingredienti di vini originali, che raccontano oggi storie di ambienti e sapori antichi.

Pian del Griso è bianco dalla spiccata freschezza e mineralità, con profumi e gusti fruttati, intensi e avvolgenti.

VITIGNI

Pinot Grigio.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: giallo tenue con riflessi dorati.

Olfatto: intenso, piacevoli note di mele e fiori.

Palato: esprime carattere, buona struttura, fresca bevibilità, finale agrumato.

ESPERIENZE

Eccellente aperitivo, accompagna antipasti estivi e piatti leggeri della cucina contemporanea. Si abbina alla zuppa di pesce, al pescato di fiume o lago alla griglia, carni bianche e formaggi freschi d'alpeggio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.
VITA SULLO SCAFFALE: 2 anni



Questo Pinot Grigio in purezza proviene da terreni vocati in Trentino nelle storiche tenute dei Conti Bossi Fedrigotti. Chiamato *Ruländer* e conosciuto da secoli con questo nome, il Pinot Grigio esprime la massima espressione aromatica ed un perfetto equilibrio, grazie alle adeguate caratteristiche pedoclimatiche, che enfatizzano nel vino la tipica freschezza e distinguibile mineralità.