

CAVIT COLLECTION PINOT GRIGIO
DOC DELLE VENEZIE, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco
Variedad: 100% Pinot Grigio.
Alcohol: 12,0%
Vinificación: Las uvas se seleccionan cuidadosamente y luego se vinifican utilizando tecnología avanzada. La fermentación en frío en tanques de última generación y termo acondicionados preserva la fruta natural y la frescura del vino.
Capacidad de Guarda: 3 años
Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 º C

NOTAS DEL SOMMELIER

Oro pajizo brillante.

Delicado y agradable con aromas florales y frutales.

Seco, ligero y crujiente.

Un aperitivo maravilloso e igualmente espléndido con pasta en salsas cremosas, risottos, ternera, pollo y platos frescos. Disfruta bien frío.

CAVIT COLLECTION

La Bodega
La bodega Cavit se encuentra en Trentino, Italia, un paisaje pintoresco de montañas, lagos, manzanos y castillos medievales. Los viñedos de esta región disfrutan de los efectos cálidos de la "Ora del Garda", una brisa suave y seca que atraviesa el cercano lago de Garda y protege la fruta de la humedad y las enfermedades. Las noches frescas en contraste promueven aromas y sabores ricos e intensos en las uvas.