



CAVALIERE D'ORO PINOT GRIGIO VENEZIE, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedades: 92% Pinot Grigio, 8% Chardonnay.

Alcohol: 12,0 %

Vinificación: La uva se somete a un suave prensado y fermentación con levaduras seleccionadas a una temperatura controlada de 15-17 °C en depósitos de acero inoxidable durante 14 a 16 días. Después de la fermentación, el vino se mantiene a una temperatura controlada de 15-16°C en tanques de acero inoxidable hasta su embotellado.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 10 - 12 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo pajizo con sutiles reflejos verdes.



Deliciosas notas de cítricos frescos, manzana verde, flor de naranjo, frutas tropicales y un toque floral.



Vibrante y fresco con notas de manzana verde.



Combina mejor con pasta cremosa de champiñones, pollo asado y quesos maduros.



La Bodega

Sus raíces de vinificación que se remontan a 1480, en el catastro presentado por Tommaso Soderini en 1464 a los "Oficiales" del Registro de la Propiedad de la República de Florencia, se señaló que el vino y el aceite eran los productos más preciados de la finca. Este es el comienzo oficial conocido del vino Castello di Gabbiano y Cavaliere d'Oro.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com