



TAVERNELLO PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Pinot Grigio.

Alcohol: 12,0%.

Vinificación: Cosechado en la fresca zona de Triveneto, situada en el noreste de Italia. Despalillado y prensado. Período de fermentación de 12 días a 16-18°C. Luego el vino se afina durante 3 a 6 meses en depósitos de acero inoxidable.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Amarillo pajizo con reflejos verdosos.



Nariz afrutada y fresca. Aromas de pera y cítricos.



Vibrante en boca, de cuerpo ligero y ligeramente mineral. Muy refrescante y sencillo.



Agradable por sí solo, base perfecta para una sangría de invierno. Muy bien con ensaladas y carnes blancas.

CANTINE CAVIRO
1966
TAVERNELLO

La Bodega

TAVERNELLO es la marca insignia de Caviro, con alrededor de 100 millones de litros vendidos en todo el mundo. Es la marca número 1 en Italia, disfrutada por familias italianas durante 40 años.

Tavernello es la tipificación de un modelo de negocio virtuoso y único de economía circular, que pone en el centro el bienestar de nuestros consumidores y el respeto por el territorio que nos acoge.