



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC PINOT GRIGIO BIO

Colore	Giallo con delicati riflessi d'oro zecchino.
Aroma	Il naso apre in bello slancio, con una delicata composizione di tocchi tocchi di fuori bianchi e gialli, e di frutta matura. La delicata sfumatura aromatica è completata da una chiusura di fredda.
Gusto	Al palato restituisce un mirabile equilibrio tra il corpo morbido e flessuoso e il brio elettrico solcato d'acidità. Il finale allungato, in cui si ritrovano ricordi rocciosi, lo rende particolarmente gradevole al sorso.
Note	Un bicchiere sincero e lineare, che mantiene puntualmente quel che promette.
Abbinamenti	Versatile, si accompagna agli sfizi dell'aperitivo come a salumi giovani, a carni bianche ed anche ad insalate estive.
Appunti dell'enologo	I mosti ottenuti da uve biologiche provenienti da terreni argillosi, fermentano in serbatoi d'acciaio termocondizionati.
Storia	Il Pinot Grigio, uno dei vini bianchi italiani più amati in Italia e nel Mondo, trova in Veneto le caratteristiche peculiari per dare il meglio di sé. Il regime biologico garantisce splendide uve perfettamente sane e di grande qualità.
Area di produzione	Veneto.

NOTE TECNICHE

UVAGGIO

>=85% Pinot Grigio + altri vitigni a bacca bianca (Base Ampelografica - Disciplinare delle Venezie DOC Art 2).

AFFINAMENTO

Acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°

LO SAPEVI CHE?

Nel 2018 Ruffino ha iniziato la conversione al biologico delle sue tenute Poggio Casciano e Greppone Mazzi. Un percorso che è proseguito con l'acquisizione delle tenute La Duchessa e Cà del Duca, già interamente a conduzione bio.