

SOUVIGNIER GRIS Veneto IGT

Vitigno

Souvenir Gris

Tipologia

Vino bianco fermo da uve Souvignier Gris, ottenute da viti resistenti (PIWI).



Titolo alcolometrico

12,7 % vol

Zona di produzione

Colline in provincia di Treviso, area storica vocata alla coltura della vite.

Caratteristiche organolettiche:

Colore

Giallo paglierino brillante con lievi riflessi dorati.

Profumo

Bouquet fine e intenso, con note di frutta a polpa gialla, agrumi e delicati sentori floreali.

Sapore

Fresco, equilibrato e armonioso, con buona struttura, piacevole sapidità e persistenza finale.

Temperatura di servizio

Servire fresco a 8-10 °C.

Abbinamenti gastronomici

Ideale con antipasti, piatti a base di pesce, crostacei, risotti, carni bianche, verdure e formaggi freschi o di media stagionatura.

Conservazione

Conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce e da sbalzi di temperatura.

Note

Ottenuto da viti resistenti alle principali malattie fungine, consente una coltivazione con un ridotto impiego di trattamenti fitosanitari, nel rispetto dell'ambiente. Appartiene alla famiglia dei vitigni PIWI (viti resistenti), selezionati per la loro naturale resistenza alle principali patologie della vite. Questa caratteristica permette una viticoltura più sostenibile, contribuendo alla tutela dell'ambiente, senza rinunciare alla qualità e all'eleganza del vino.



Azienda Agricola Gallina Claudio

Via Cavarie, 8 - S. Giovanni di Valdobbiadene (TV)

Tel.: (+39) 0423 982071 - az.gallinaclaudio@gmail.com

