

Cantina e Azienda Agricola
TAMBURINO
SARDO



Delle Venezie D.O.C. PINOT GRIGIO

Colore: giallo paglierino brillante.

Odore: floreale e vivace con sentori di frutta matura (pesca, melone) e di spezie.

Sapore: corpo pieno, persistente ed elegante.

Retrogusto fresco, con leggera sensazione di "fumo" e piacevole acidità.

Un buon invecchiamento permetterà di apprezzare questo vino in beva ottimale nei prossimi 2 - 4 anni.

Abbinamento: con funghi, pesci d'acqua dolce, frutti di mare, zuppa di pesce, pollame.

Colour: brilliant straw yellow with.

Bouquet: Quite pronounced and expressive aroma with flowery and somewhat spicy notes.

Palate: Rich flavoured in the mouth,

with a slight smokiness at the back and a good, fresh finish.

When properly cellared, this will drink well for 2 to 4 years.

Suggested food: starters (both fish or meat), pâtés and terrines, fish and shellfish, poultry, white meat and mushrooms.

Vendemmia a mano

Hand picked vintage

Maturazione da 3 a 6 mesi in acciaio a temperatura controllata

Ageing from 3 to 6 months in stainless steel controlled temperature

Zona di produzione / Production area

Pradelle di Nogarole Rocca, Verona

Vitigni / Grape Varieties

Pinot Grigio 100%

