



ALBA Pinot Grigio 2024



PGI Vallo di Traiano

Vitigno: Pinot Grigio - 100%

Tipologia: vino bianco secco

Vigneti: 8,0 ha

Resa: 7-8 t/ha

Terroir: la regione vitivinicola Valul lui Traian,
Microzona Tigheci

Vendemmia: ultima decade di settembre

Temperatura di fermentazione: 15°C - 17°C

Vinificazione: chiarifica e fermentazione in vasca di acciaio inox a
temperatura controllata di 15°C - 17°C

Contenuto alcolico: 13,5 %

Zucchero: 2,1 g/dm³ Acidità: 5,7 g/dm³

Volume: 0,75 l

Note di degustazione: vino di aristocratica eleganza. Colore verde pallido.
Aromi freschi di lime e verbena, acidità vibrante, sapore fresco ed
energizzante di agrumi e mele estive. Un vino perfetto per l'estate.

Come servire: a 8°C - 10°C con frutti di mare come capesante o gamberi, o
anche pesce bianco fresco con verdure grigliate o insalata di pollo con salsa al
limone ed erbe fresche, o con formaggi morbidi come brie o camembert.

2022



2021

