

Pinot Grigio Terre Siciliane IGT

Ciò che rende l'isola meridionale della Sicilia il luogo perfetto per coltivare l'uva è il suo clima mediterraneo caldo e invitante, i suoli unici e secoli di storia enologica. E anche le varietà internazionali, come il Merlot e il Pinot Grigio, prosperano in questo terroir molto speciale. Una volta che abbini tutto questo ai produttori di vino il cui obiettivo principale è quello di creare vini di alta qualità, avrai Triche ", la nuova linea di Gustinvest. Il simbolo sull'etichetta è la Trinacria, l'emblema della Sicilia. Mostra la testa di Medusa e le tre gambe, che rappresentano i tre angoli, Peloro, Passero e Lilibeo, dell'isola triangolare. Tre spighe di grano rappresentano il suo terreno fertile.

Premi più recenti

Vinificazione e Invecchiamento

Varietà di Uva:	100% Pinot Grigio

Contenitore per fermentazione:	Acciaio inossidabile
Durata della fermentazione alcolica:	15 giorni
Temperatura di fermentazione:	14-15 °C
Contenitori per l'invecchiamento:	Acciaio inossidabile
Invecchiamento prima dell'imbottigliamento:	2 mesi

Vigna

Note di degustazione e abbinamento cibo

Note di degustazione:	Giallo dorato con riflessi verdognoli. Freschi e ricchi aromi fruttati di mela e pera con un pizzico di agrumi che sfumano nel bouquet floreale. Il sapore è fresco e fruttato, molto pulito.
Temperatura di servizio:	8-10°C
Abbinamenti gastronomici:	Ideale per accompagnare pollo, pesce e anche come aperitivo.
Alcool:	12%

2026 Gustinvest - Copyright © All Rights Reserved.