



# ROSSATO



## Pinot grigio

È forse uno dei vitigni più internazionali, richiesto per la sua piacevolezza ed innata eleganza. Il nostro ha colore giallo paglierino e sotto la luce del sole Adriatico che tanto amiamo ci regala i suoi riflessi tipicamente cinerini.

Generoso al naso grazie ai suoi profumi intensi e suadenti, conquista il palato con note di pera banana e fragranze che ne equilibrano la struttura: come la traccia di mandorla tostata.

È il vino bianco che vediamo tutti nel secchiello del ghiaccio quando



la tavola festeggia il mare: perfetto con conchiglie e crostacei, ma anche con le carni bianche, quelle più delicate. Anche se già al momento dell'aperitivo si è reso irresistibile, o con qualsiasi entrée.

*Varietà delle uve: Pinot Grigio*

*Gradazione: 13°C*

*Temperatura di servizio: 8-10°C*