

Lo Triolet Pinot Gris élevé en barriques

Piatti di pesce, zuppe e carni bianche da cortile.

Vitigni

Pinot Grigio

Vinificazione

Pigiatura delle uve appena raccolte. Pressatura delle uve a seguito di breve macerazione. Fermentazione in barriques. “Batonnages” periodici. Affinamento di 12 mesi di cui 9 in barriques e 3 in bottiglia.

Vista

Colore giallo paglierino intenso

Olfatto

Fine, floreale con ricordi di fiori di acacia

Gusto

Secco, morbido, di corpo