



CAPANNA

SANT'ANTIMO PINOT GRIGIO

FICHE TECHNIQUE



TIPOLOGIE: DOC

TYPE DE RAISIN: Pinot Grigio 100%

VINIFICATION: Pressurage de raisins entiers, fermentation dans des cuves en acier à basse température (12-16 °C) pendant env. 1 mois.

ÉLEVAGE: Dans des tonneaux en chêne rouvre de 5-10 hl pendant plusieurs mois.

COMMERCIALISÉ À PARTIR DE:
6-8 mois après la vendange.

NOTES:

Couleur: jaune paille.

Parfum: fruité quand il est jeune, intense, caractéristique.

Saveur: veloutée, sèche mais douce au palais, harmonieuse.

Accompagnements gastronomiques: hors-d'œuvre, premiers plats à base de poisson ou de légumes, poisson cuit au four.

CAPACITÉS DISPONIBLES: 0,750 l

Capanna di Cencioni - Società Agricola s.s.

Loc. Capanna, 333 - 53024 Montalcino (Siena) - Italia

Tel./Fax +39 0577 848298 - Cell. +39 324 7790010

www.capannamontalcino.com info@capannamontalcino.com