

Bosco del Merlo



PINOT GRIGIO "TUDAJO" DOC DELLE VENEZIE

IN VIGNA

Il Pinot Grigio è una varietà tradizionale di questa zona, ormai coltivata da secoli. Quest'uva esprime grande eleganza e carattere in un terreno prevalentemente composto da argilla e caranto.

IN CANTINA

Il Pinot Grigio Tudajo proviene dalle caratteristiche uve color ramato vinificate in bianco. I mosti, frazionati a seconda della fase di pressatura, vengono vinificati separatamente e solo le pressature più delicate concorrono alla formazione del blend finale. Il vino viene quindi posto ad affinare in serbatoi di acciaio per un periodo ideale al raggiungimento del miglior equilibrio e della massima finezza.

IN DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino con lievi sfumature ramate che ricordano il colore dell'uva. Il profumo è intenso, con ricordi di fiori d'acacia e di noce moscata. Al palato si presenta asciutto, piacevolmente ampio e conferma le sensazioni olfattive.

PLUS

Armonia e persistenza lo rendono perfetto per ogni palato. Un vino elegante che sa adattarsi con disinvoltura a mille gusti, abbinamenti e menu.

COSA SIGNIFICA TUDAJO?

Tratto dalla mitologia delle Dolomiti, è il nome di un principe leggendario trasfigurato in monte.

ABBINAMENTI

Eccellente con i primi, anche più elaborati. Si sposa divinamente con la cucina di mare e con le carni bianche. Lo consigliamo anche in abbinamento a piatti di legumi e verdure, come insalata di ceci o lenticchie allo zenzero.

Degustare a 8/10 °C

PREMI E RICONOSCIMENTI



Medaglia d'Argento
The Drink Business



92 punti
5 Star Wines Vinitaly

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 13% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 95 - 135 mg/l (-52% / -32% limite legale)
- Zuccheri: 0,5 - 3 gr/l
- Acidità: 5,7 - 6,7
- PH: 3,1 - 3,2
- Zona di produzione: DOC Venezia



Certificato VeganOk