

S E B A
FREY



PINOT GRIGIO IGP PUGLIA

Varietà di uve: Vino ottenuto da spalliera a Guyot di Pinot grigio, raccolte a mano.

Affinamento: Circa 18 mesi in vasche interrato che contribuiscono ad esaltare i profumi e gli aromi.

Caratteristiche organolettiche: Colore: giallo paglierino brillante.

Bouquet: Delicato tendente al fruttato.

Temperatura di servizio ideale: 18-20 °C.

Gusto: fresco e leggero, molto piacevole. Ben equilibrato in acidità e morbidezza. 12,50% Vol.

***Variety of grapes:** Wine obtained from espalier with Guyot of Pinot grigio, hand-picked.*

***Aging:** About 18 months in underground tanks that help to enhance the aromas and flavors.*

***Organoleptic characteristics:** Color: bright straw yellow.*

***Bouquet:** Delicate tending towards fruity.*

***Ideal serving temperature:** 18-20 °C.*

***Food matches:** fresh and light, very pleasant. Well balanced in acidity and softness. 12.50% Vol.*

