

Azienda Agricola **Bertoldi**

Venetie DOC

ITALIE

Garda

Pinot Grigio

Blanc

Culture raisonnée

Depuis 1932, la famille Bertoldi cultive avec passion les collines moreniques qui bordent le lac de Garde, aux portes de Vérone. Trois générations se sont succédé pour façonner ce domaine familial, où le savoir-faire et le respect du terroir priment sur tout. Entre brises lacustres et sols d'origine glaciaire, chaque parcelle exprime le caractère unique de cette terre vénitienne, berceau de vins authentiques et fidèles à leur histoire.



100% Pinot Grigio



12.5%



750 ml



Culture raisonnée
Vendange en vert
Vendange manuelle
Sols : limoneux
Age vignes : <12 ans



En cuve d'acier inoxydable, saturée en azote.
Fermentation à température contrôlée :
initialement à 12°C durant les 3-4 premiers jours,
puis portée jusqu'à 19°C.



Élevage en cuve acier inoxydable



Couleur :
robe jaune paille pâle.
Au nez :
arômes fruités et parfumés,
où se distinguent des notes de pamplemousse rose
et de fleurs d'acacia.
En bouche :
délicatement sèche, sapide et vive,
développant des notes minérales avec le temps.

Accords mets & vin :
idéal à l'apéritif, avec des fruits de mer et crustacés,
des poissons blancs grillés ou en carpaccio, des sushis,
des salades fraîches, cuisine légère méditerranéenne, ainsi
qu'avec des fromages frais ou à pâte molle peu affinés.

Taux de sucre : 4 g/L



Servir entre 8°C et 10°C.



Garde 4 - 5 ans

