

Azienda Agricola **Bertoldi**

Venétie 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

