

**BACK TO
BASIC**



FORMATI:
750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:
650 g

PINOT GRIGIO DOC VENEZIA

UVE: Pinot Grigio

AREA DI PRODUZIONE: Veneto

VINIFICAZIONE:

Vinificazione in bianco classica. La fermentazione avviene a temperatura controllata in serbatoi di acciaio termo condizionati. Al termine della fermentazione alcolica, il vino rimane a contatto con i lieviti per un adeguato periodo, per estrapolare i migliori profumi.

ABV: 12% vol

Residuo zuccherino: attorno ai 2 g/l

Acidità totale: attorno ai 5,2 g/l

SO₂: attorno ai 80 mg/l

SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 12°C - 14°C

Abbinamenti: aperitivo interessante. Ottimo con primi e secondi leggeri, come frittate o zuppe e creme di verdure.

DEGUSTAZIONE:

Vista: colore giallo paglierino.

Olfatto: al naso note fruttate con sentori di mandorle tostate, fieno secco e mallo di noce.

Gusto: vino vellutato, morbido, con acidità equilibrata.

CURIOSITÀ:

Back To Basic è un progetto nato per celebrare i valori essenziali e identitari dell'azienda. Biologico per noi è una scelta di vita, una responsabilità che ispira ogni aspetto della nostra realtà. La bottiglia è in vetro per 95% riciclato e il tappo in sughero compensa un livello di CO₂ pari a 297g. L'etichetta in carta Sabrage è ottenuta dallo scarto della lavorazione dell'industria del cotone e riduce al minimo l'uso di inchiostro.



**BACK TO
BASIC**



SIZES AVAILABLE:

750 ml

BOTTLE WEIGHT:

650 g



PINOT GRIGIO DOC VENEZIA

GRAPES: Pinot Grigio
PRODUCTION AREA: Veneto

VINIFICATION:

Classic white vinification. Fermentation takes place at a controlled temperature in thermo-conditioned steel tanks. At the end of the alcoholic fermentation, the wine remains in contact with the yeasts for a appropriate time period to extract the best aromas.

ABV: 12% vol
Residual sugar: around 2 g/l
Total acidity: around 5,2 g/l
SO₂: around 80 mg/l

WINE SERVICE:

Serving temperature: 12°C - 14°C

Food pairing: interesting aperitif. Excellent with light first and second courses, such as omelettes or vegetable soups and creams.

DEGUSTAZIONE:

Vista: straw-yellow colour.

Olfatto: fruity nose with hints of toasted almonds, dried hay and walnut husk.

Gusto: velvety and smooth wine with balanced acidity.

CURIOSITY:

Back To Basic is a project created to celebrate the company's core and identity values. Organic for us is a lifestyle choice, a responsibility that inspires every aspect of our business. The bottle is made of 95% recycled glass and the cork compensates for a CO₂ level of 297g. The Sabrage paper label is made from waste from the cotton industry and minimises the use of ink.