

# Clariss

## *Pinot grigio delle Venezie DOC*

SYMBOL

### PROCESSO PRODUTTIVO

Uve vinificate in bianco. Mosto fatto fermentare a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox ed in presenza di lieviti selezionati.

### CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino; profumo intenso e caratteristico che richiama i fiori di acacia. Sapore pieno, secco, irruento e dal gusto acidulo.

### ABBINAMENTI

Antipasti di mare, risotti marinari, pesce al forno ed alla griglia.  
Va servito a 10° - 12° C.

### VINIFICATION

*Grapes vinified in white. Must fermented at a controlled temperature in stainless steel tanks and in the presence of selected yeasts.*

### CHARACTERISTICS

*Straw yellow color; intense and characteristic aroma that recalls acacia flowers. Full flavor, dry, impetuous and with a sour taste.*

### PAIRING

*Seafood appetizers, seafood risottos, baked and grilled fish. It should be served at 10° - 12° C.*



GRADO: 12% VOL  
ZUCCHERI RESIDUI: 3 G/L  
ACIDITÀ: 5.5 G/L



VENETO  
COLLI EUGANEI



PINOT GRIGIO