

Souvignier Gris FLO!

Vino



Nome	Flo!
Vitigno	Souvignier gris
Denominazione	Mitterberg IGT
Linea qualità	Klassik
Zona di provenienza	Laste basse/Renon- Südtirol
Coltivazione	Impianti a spalliera
Vendemmia	Manuale
Affinamento	Fermentazione e affinamento in acciaio inox

Descrizione e informazioni

Un nuovo vino è nato! E porta con sé un'impronta molto personale!

Questa nuova varietà PIWI rappresenta per noi un modo di coltivare più attento alle risorse. Grazie alla sua naturale resistenza, nei nostri vigneti possiamo evitare i trattamenti fitosanitari, riducendo così gli interventi e rispettando l'equilibrio naturale del vigneto. Il vino fermenta e affina in acciaio inox, per preservare la freschezza e l'espressione autentica del Souvignier Gris.

Un vino moderno, fresco e diretto, dal carattere alpino.

Abbinamenti

Questo Souvignier Gris colpisce per la sua straordinaria freschezza. E ideale come aperitivo, ma si abbina molto bene anche a piatti a base di asparagi e verdure, così come a piatti di pesce. Temperatura di servizio consigliata: 10 °C.