



CANTINE
MASCHIO

Stappa un sorriso



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

SPUMANTE
EXTRA DRY

Raffinato e alternativo

Il Pinot Grigio, tra i vitigni più riconosciuti e apprezzati a livello internazionale, si presenta in purezza nella versione spumantizzata firmata da Cantine Maschio: una proposta di assoluto interesse che rappresenta una valida alternativa alle consuete bollicine bianche, capace di coniugare raffinatezza e carattere per un'esperienza di gusto pieno e persistente ma sempre di grande equilibrio.



DENOMINAZIONE
DOC DELLE VENEZIE



VITIGNI
100% Pinot Grigio



PROVENIENZA
Vigneti nelle aree venete e friulane maggiormente vocate della denominazione



RESIDUO ZUCCHERINO
13 g/L



GRADAZIONE ALCOLICA
11% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8°C



COLORE
Giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini; spuma vivace e cremosa; perlage fine e persistente.



PROFUMO
Floreale fresco di campo, biancospino e ginestra, con delicate note erbacee di fieno; fruttato maturo di pera e mela, con lieve nota minerale tipica del vitigno.



GUSTO
Pieno, fresco, deciso; una bollicina raffinata e persistente, con sapidità e acidità in equilibrio, dato dalla morbidezza delicata del residuo zuccherino.



ABBINAMENTI
Interessante proposta al calice in aperitivo, si presenta come valida alternativa alle consuete bollicine bianche. L'impronta raffinata ma altrettanto decisa permette un abbinamento a tutto pasto, in particolare con le portate di mare dove si esalta per la sua caratteristica nota minerale. Sorprende nel pairing con le più moderne proposte di food: su tutte, con hamburger gourmet di mare.