

# TAVO

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**I LAURI**  
AZIENDA VINICOLA

#### AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nella regione est di Verona, nella zona di produzione del Pinot Grigio delle Venezie DOC.

#### VITIGNO

Pinot Grigio (100%).

#### TERRENO

Argilloso, mediamente calcareo. Altitudine: 300 metri s.l.m.

#### TECNICA DI PRODUZIONE

Prodotto esclusivamente da uve Pinot Grigio raccolte a mano a fine agosto. Dopo la diraspigiatura e la macerazione a freddo viene eseguita una fermentazione alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati in tini d'acciaio per 10 giorni per preservare al 100% l'inimitabile frutto e freschezza del Pinot Grigio. Segue un mese d'affinamento in bottiglia.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore giallo paglierino, dai profumi floreali con sfumature di mela e pesche. Ha un sapore fresco, piacevole e delicato con un finale di equilibrata acidità. Rotondo e dal finale lievemente speziato che lo rende ancora più accattivante.

**PRODUZIONE TOTALE** 120.000 bottiglie

Longevità: 2 anni. Eccellente come aperitivo, è un ottimo compagno di ricette a base di pesche, tempura e carne bianca. Servire ad una temperatura di 10°C.

