



Nome:	Perer - Pinot Grigio
Denominazione:	Pinot Grigio IGP Vigneti delle Dolomiti
Vitigno:	Pinot Grigio 100%
Sistema di coltura:	Pergola trentina.
Produzione:	80 hl. per ettaro.
Luogo di produzione:	Vigneto "Al Perer" (Loc. Longariva; Sacco di Rovereto).
Vinificazione:	Fermentazione in bianco (senza bucce) del mosto fiore a temperatura controllata per una settimana e mezza.
Caratteristiche organolettiche:	
Colore:	Paglierino chiaro.
Profumo:	Elegante e fruttato, gradevole e caratteristico.
Sapore:	Delicato ed armonioso.
Tenuta all'invecchiamento:	1 - 2 anni.
Temperatura di servizio:	10° - 12° C.
Da servire:	Con antipasti e piatti a base di pesce.