



Miopasso



GLN
INTERNATIONAL
WINES

MIOPASSO PINOT GRIGIO



VARIEDADES

Pinot Grigio



ELABORACIÓN

Las uvas se cogen manualmente a mediados de agosto cuando tienen el punto exacto de acidez.

Se despalillan y prensan suavemente. Antes de fermentar, se enfría el mosto para separar sedimentos y jugo de forma natural. Después del trasiego, las levaduras comienzan la fermentación alcohólica.



NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo. Intenso aroma a frutas tropicales y cítricas. En boca es equilibrado, suave y refrescante.

