Pinot Grigio Castelforte – DOC delle Venezie, Italie

Importation de ce vin intégralement certifiée en C02 Neutral. Ce qui signifie que que l'émission de CO2 générée par l'intégralité de la démarche d'importation des vins certifiés en Carbon Neutral est entièrement compensée et a donc finalement moins d'impact sur l'environnement que les autres vins provenant d'autres régions bien plus proche

https://www.co2logic.com/fr/le-label-co2-neutral®

Cépage : 100% Pinot Grigio

Vinification : Pressurage doux des grappes puis fermentation à froid 18° en cuve inox et élevage sur les lies durant 3 mois

Dégustation : Castelforte Pinot Grigio est un vin corsé, fruité et variétal avec des parfums d'agrumes nobles de pamplemousse et des notes végétales discrètes et agréables qui le rende frais et intense

Accords : Idéal à l'apéritif, sur des plats méditerranéens, cuisine estivale, salades, poissons en froid, crustacés en froid, buffet froid et viandes blanches grillées