



TOMMASI®

Viticoltori dal 1902

Le Rosse Pinot Grigio

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Un vino delicato e di carattere che nasce in un territorio vocato per i grandi rossi,
una sfida lanciata nel 1997 della famiglia Tommasi e vinta con successo.*

DESCRIZIONE SENSORIALE

Giallo paglierino brillante con tenui riflessi verdi, presenta note di frutta matura, di pera e mela golden. Evolve nel bicchiere su delicati sentori di fieno e mandorle. Al gusto è secco e armonico, con un finale particolarmente fresco e sapido.

UVE

Pinot Grigio 100%

PROVENIENZA

Vigneto Le Rosse
nella zona collinare
della Valpolicella Classica.



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

10 giorni di fermentazione
in acciaio a temperatura controllata.
4 mesi affinamento in vasche di acciaio.

ALCOL

12% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo,
con antipasti, piatti di pesce,
risotti, carni bianche
e formaggi freschi.

BOTTIGLIA

750 ml

www.tommasi.com



TOMMASI · FAMILY · ESTATES