

# CINQUESEGNI

## AMAMI - PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE



### CLASSIFICAZIONE / CLASSIFICATION:

Vino Bianco - Denominazione di Origine Controllata  
White Wine - Controlled Denomination of Origin

### AREA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:

Veneto  
Veneto

### EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

Prima metà di Settembre  
First half of September

### VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

Il mosto non viene lasciato sulle bucce per evitare di acquisire il loro colore rosso ruggine. Dopo la pressatura soffice il mosto viene lasciato a fermentare per circa 15-20 giorni a bassa temperatura tra 15 ° e 17 ° C in vasche di acciaio inox. Il vino viene quindi conservato a 18 °-20 ° C in appositi serbatoi di acciaio inossidabile fino all'imbottigliamento.

The must is not left on the skins to avoid the acquiring of their rust-red colour. After soft-pressing the must is left to ferment for about 15-20 days at a low temperature between 15°-17° C. in stainless steel tanks. The wine is then stored at 18°-20° C. in special stainless-steel tanks until bottling.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI / TASTING NOTES:

Colore paglierino e bouquet fruttato ampio e duraturo. Al palato è secco, morbido e ben equilibrato, grazie al suo corpo pieno. Eccellente con zuppe di pesce, pesce grigliato e pietanze a base di funghi. Abbinamento perfetto con lasagne al nero di seppia e salsa di gamberi.

It has straw colour and also an ample, lasting fruity bouquet. The palate is dry, soft and well balanced, due to its full body. Excellent with fish soups, grilled fish and courses based on mushrooms. Perfect match with lasagne made with sepia ink and prawn sauce.



VITIGNO / GRAPES  
Pinot Grigio 100%



TEMPERATURA / TEMPERATURE:  
10- 12°C



ALCOHOL:  
12% vol



BOTTIGLIA / BOTTLE:  
ml 750

