

| | | | | |
|-------------------|----------------|---------------------|--------------------------|--|
| 977 | 25-set-15 | EVE NTO | 35 scoglio e frittura | VITIGNI |
| 2013 | 13° | PRO DUTT ORF | PINOT GRIGIO | PINOT GRIGIO |
| € 4,5 | ESSELUNGA | NO ME | LVS PER ESSELUNGA | |
| DOC | | TRENTINO | | TIPO LOGI A |
| IGT | | PINOT GRIGIO BIANCO | | |
| persistenz 1-5 | acidità 1-5 | giudizio 1-5 | Z | COMMENTO BREVE |
| 2,5 | 2,5 | 6,1 | Z | vino giallo paglierino con riflessi verdolini, con aromi fruttati ed erbacei. In |
| | | | Z | bocca leggermente scarico. Di buon abbinamento con il pesce ma niente di |
| | | | Z | eccezionale. |

VIGNAMASSIMA®
Trentino
Denominazione di Origine Controllata
Pinot Grigio

Il Pinot Grigio è un vino elegante dal colore giallo paglierino, con un profumo delicato, gusto secco pieno ed armonico. Si accompagna a minestre asciutte, ai piatti a base di uova, al pesce fine ed al pollame.
Servire alla temperatura di 12° - 14°C.

Prodotto in Italia. Contiene **solfiti**.
Imbottigliato all'origine da L.V. S.c.a. - Lavis (Italia) per conto di Esselunga S.p.A. Via Giambologna, 1 Limite di Pioltello (MI) (Italia). Marchio registrato.

ESSELUNGA PER L'AMBIENTE
BOTTIGLIA → VETRO → ♻️ CAPSULA → PLASTICA → ♻️ TAPPO → INDIFFERENZIATO → ♻️

PIÙ SUCI LE CONFEZIONI SPORCHE PRIMA DI RICICLARLE.
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE PER LA GESTIONE DEI RIFIUTI.

0,75 l e
13% vol

8 002330 064525

VIGNAMASSIMA®



Trentino
Denominazione di Origine Controllata
Pinot Grigio
2013

In una serata di grande livello di vini spagnoli sono stato costretto a scegliere un bianco italiano per avere almeno sei bottiglie in tavola. Nella scelta ho dovuto tener conto che non potevo scegliere un vino di gran qualità, non potevo far sfigurare i vini spagnoli, naturalmente non potevo neppure fare la scelta opposta. Alla fine mi sono fatto suggestionare dalla curiosità. Il Pinot Grigio è il meno conosciuto delle varie tipologie di Pinot. Si tratta di una mia deficienza perché il Pinot Grigio è molto coltivato nel nord est italiano, è una varietà a bacca nera dal quale si ricavano principalmente vini bianchi di grande struttura e fragranze. Nel nostro caso abbiamo provato un vino giallo paglierino con riflessi verdolini, con aromi fruttati ed erbacei. In bocca leggermente scarico. Di buon abbinamento con il pesce ma niente di eccezionale.

| | n. sch | GIUS | CERE | RAZZ | TERR | GREC | SANN | DELU | PERR | DAVI | ANA | EMI | Media |
|--------------|--------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-----|-----|-------|
| FREIXENET | 974 | 7 | 7 | 6 | 6 | 7 | 7,5 | 7 | 7,5 | 6,5 | 7,5 | 8 | 7,0 |
| CODORNIU | 975 | 6 | 6,5 | 7 | 6,5 | 7,5 | 6,5 | 8 | 7,6 | 5 | 7,8 | 7 | 6,9 |
| ALBARIGNO | 976 | 7 | 7,5 | 7,5 | 7,5 | 8 | 8 | 6 | 8 | 8 | 7 | 6,5 | 7,4 |
| PINOT GRIGIO | 977 | 6 | 6,5 | 6 | 5,5 | 6 | 6 | 5 | 6,5 | 5,5 | 7 | 7 | 6,1 |