

# Luvit & Lumoè

## PINOT GRIGIO BIOLOGICO/ ORGANIC VENEZIA D.O.C.

CERTIFICATO - CERTIFIED  
VINO BIANCO FERMO - STILL WHITE WINE  
MADE IN ITALY  
12% Alcool



### FORMATI DISPONIBILI – FORMAT AVAILABLE

Art. 1221 Classic      0,75 Litri

**TEMPERATURA DI SERVIZIO – SERVING TEMPERATURE : 6-8° C.**



Questo Pinot Grigio viene coltivato su terreni particolarmente vocati per la loro alta percentuale di argilla e calcare.

Il vino è di colore chiaro con leggere sfumature ramate.

Di grande personalità, sapore asciutto, profumo intenso e persistente che ricorda la crosta di pane ed essenze erbacee essiccate. Accompagna bene tutti gli antipasti di pesce, la cucina alle erbe e le carni bianche.



This Pinot Grigio is grown on hills where the soil is rich in clay and limestone.

This wine has a light colour with copper shades.

It's well structured; its aroma is dry, intense and long-lasting. It reminds of bread crust and herbs. It matches fish appetizers and white meat dishes.



Este Pinot Gris es cultivado sobre tierras particularmente caracterizadas por su alto porcentaje de arcilla y caliza.

El vino es de color claro con matices cobreados.

De gran personalidad, sabor seco, perfume intenso y persistente que recuerda la costra de pan y esencias herbáceas secas. Acompaña bien todas las entradas de pescado la cocina con hierbas y a las carnes blancas.



Dieser Pinot Grigio wird auf Hügeln erzeugt, wo der Boden reich an Lehm und Kalk ist.

Dieser Wein hat eine helle Farbe mit kupfernen Schattierungen.

Es ist gut strukturiert, sein Aroma ist trocken, intensiv und langlebig. Es erinnert an Brotkruste und Kräuter.

Er passt zu Fisch-Vorspeisen und weißen Fleischgerichten.

