



ROSSATO



Pinot bianco

Il nome deriva dalla "pigna", la forma tipica del suo grappolo, spesso di dimensioni ridotte. Il suo colore giallo paglierino dai riflessi dorati ed il profumo delicato sono i degni accenni che al palato poi dispiegano il tipico sapore di crosta di pane, che rende caratteristico e a suo modo unico questo vino.

A tavola si sposa perfettamente con le ricette della cucina gradese, come il tipico "boreto", cioè la zuppa di pesce tipica della laguna di Grado, con

ingredienti "poveri" ma genuini.



L'equilibrio, la piacevolezza e il gusto asciutto lo fanno vino da tutto pasto, dai crostini in agrodolce ai risotti con verdure fresche di stagione, ai secondi di pesce.

Varietà delle uve: Pinot Bianco

Gradazione: 13°C

Temperatura di servizio: 10-12°C