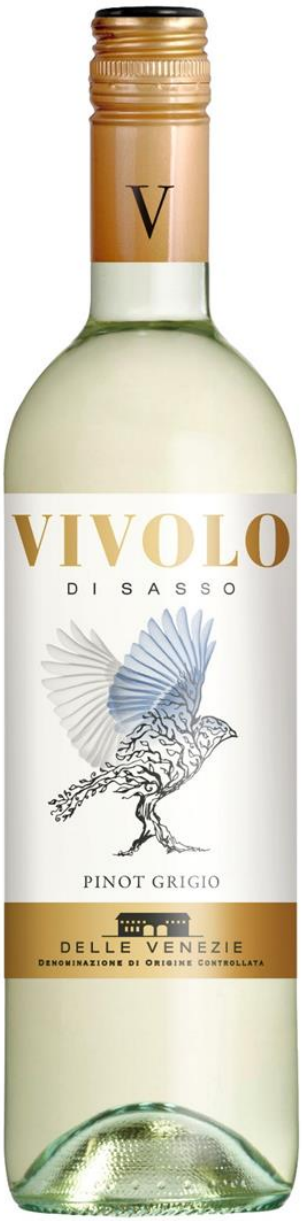
VIVOLO

DI SASSO



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

Trasversale, un ottimo accompagnatore, questo vino sa esaltare ogni occasione.

ISPIRAZIONE

Il sogno, l'utopia…

TARGET DI RIFERIMENTO

X e Y, due generazioni molto diverse con qualche punto d'incontro, un buon calice di vino!

BRAND

Un mondo senza confini, questo era il massimo ideale che guidava il genio Ludwik Zamenhof, l'inventore dell'Esperanto: una lingua che si elevasse al di sopra dei singoli Paesi e che fosse il trait d'union fra i popoli. Le utopie, anche se per definizione non sono realizzabili, sono comunque stimolanti per chi tende al meglio. Vivolo di Sasso è un vino vivo, cosmopolita, che vuole conquistare il mondo, abbracciare più stili e coinvolgere tutti i suoi ammiratori, esperti e non, in una degustazione sensoriale che si eleva e si distingue in ogni occasione d'uso.

DESIGN

Il vino nasce locale ma quando è imbottigliato diventa globale, pronto a cogliere e vincere le sfide della competizione internazionale. Un concetto complesso espresso in modo semplice nell'immagine della vite che dalle radici si trasforma in un uccello pronto a spiccare il volo.

STILE DEL VINO

Trasversale alle occasioni, beverino e piacevole da sorseggiare come aperitivo. Perfetto per esaltare le pietanze di tutti i giorni.

REGIONE VENETO

Temperata, mitigata dal mare, la catena delle Alpi la protegge dai venti del nord. Gli inverni sono freddi e umidi, le estati calde e afose con escursioni a media temperatura.

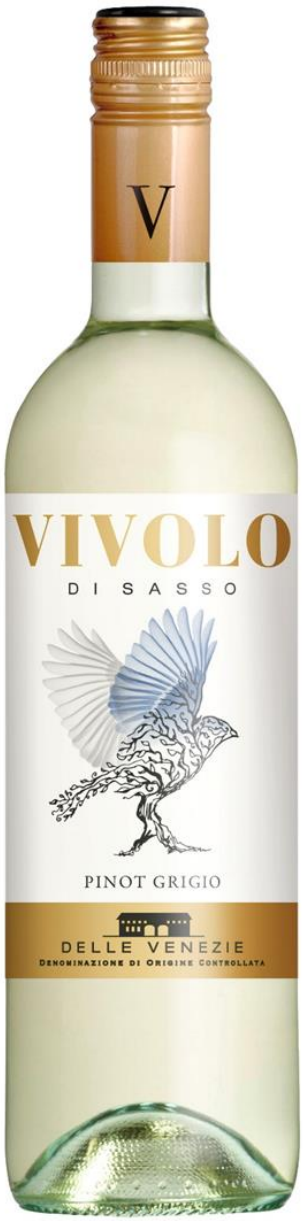
VIVOLO
DI SASSO

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

Pinot Grigio

Argilloso, calcareo, marnoso

10/12 °C



12% vol
750 ml

Colore giallo paglierino

Bouquet persistente e floreale ricco di sensazioni

Secco, equilibrato e morbido grazie alla sua corposità

Si abbina molto bene a tutti i piatti a base di pesce, ottimo anche con carni bianche e verdure

VINIFICAZIONE:

Le uve diraspate sono pressate sofficemente. Il mosto ottenuto fermenta per 8/12 giorni a temperatura controllata di 15/17°C in vasche di acciaio. Il vino è poi stoccato a 18/20°C, in vasche di acciaio, fino all' imbottigliamento.