



VINO BLANCO · PINOT GRIGIO

PETIT CAYETA Pinot Grigio

PETIT CAYETA · Italia

El PETIT CAYETA Pinot Grigio proviene del Friuli, en el noreste de Italia, la región que da los Pinot Grigio más finos y expresivos del país.

Tipo	Vino blanco	Varietal	Pinot Grigio
Fermentación en acero		Potencial de guarda	1-3 años
Crianza inoxidable, crianza sobre lías			
6 meses			
Formato	750 ml	Graduación	12.5 % vol.



COPA RECOMENDADA
Copa de vino blanco

SERVICIO
8-10 °C

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Friuli

PERFIL DE CATA

Cuerpo

Acidez

Dulzor

MARIDAJE

- Ceviche de pez blanco
- Tabla de quesos artesanales
- Langostinos al ajillo
- Ensalada con vinagreta de hierbas



COCINA COSTARRICENSE Ceviche costarricense con patacón

EL VINO

Un blanco seco, fresco y elegante, lejos de los ejemplos diluidos de la variedad. Fermenta en acero inoxidable y reposa seis meses sobre sus lías, ganando cuerpo y textura. En nariz, pera, manzana, cítricos y un fondo mineral. Servilo entre 8 y 10 °C; ideal con pescados, mariscos, pastas ligeras y ensaladas.

NOTAS DE CATA

Vista

Oro líquido con destellos verdosos y brillo radiante

Nariz

Bouquet fresco con notas cítricas y florales cautivadoras

Boca

Sabor limpio, crujiente y persistentemente refrescante

Josué Rodríguez Cascante

SOMMELIER CERTIFICADO · DÉCANTO

Cada vino de la selección pasa por la mesa del sommelier antes de llegar a la tuya.