



Pinot Grigio

DOC Friuli



UVE

Pinot Grigio



TERRITORIO

Friuli occidentale.
Pianura prevalentemente ciottolosa di origine alluvionale.



COLTIVAZIONE

I vigneti sono allevati a Guyot, con una densità di 4500 ceppi per ettaro. La produzione di uva viene contenuta in circa 2,5 Kg per vite.



VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte a perfetta maturazione, vengono diraspate e pressate in maniera soffice. Il mosto fiore così ottenuto fermenta in inox ad una temperatura controllata (circa 16°C). La maturazione avviene in contenitori di acciaio con frequenti bâtonnage per sei mesi circa. Affinamento in bottiglia.



GRADAZIONE ALCOLICA - ACIDITÀ*

13,00 % vol. - 7,00 g/L
* valori indicativi



SUGGERZIONI

Giallo paglierino intenso. Profuma di fiori bianchi, pera e pesca bianca. Al palato si distingue per equilibrio e delicatezza.



SUGGERIMENTI E ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivo universale, accompagna salumi e formaggi freschi. Compagno perfetto per risotti di pesce e in generale per la cucina di mare.
Si consiglia di servire il vino a 10/12° C in un calice da vino bianco di media ampiezza.



DIMORA IN CANTINA

2/3 anni ed oltre, se conservato in condizioni ottimali.



CAPACITÀ

0,75 - 0,375 litri