

Pinot Grigio

FRIULI DOC

Dal colore giallo dorato con riflessi ramati. Marcato nei profumi e nei sapori. Vino di corpo, ben equilibrato, secco, dal finale piacevole.



Grado alcolico	12,50% - 13,00% (a seconda dell'annata)
Tipologia del terreno	Argilloso
Vitigni	Selezione di cloni di Pinot Grigio
Sistema di allevamento	Sylvoz
Età media delle viti	8 anni
Epoca della vendemmia	Prima decade di settembre
Vinificazione	L'uva viene pressata dolcemente e il mosto ottenuto viene raffreddato e decantato per ottenerne una prima pulizia. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox con lieviti selezionati a temperatura controllata.
Maturazione	6 mesi in serbatoi inox su fecce nobili.
Affinamento	Minimo due mesi in bottiglia.
Bottiglia	750 ml
Tappo	Sughero
Abbinamenti	Eccellente aperitivo si accompagna molto bene con antipasti di pesce, minestre delicate creme di verdure e pesci grigliati.
Temperatura di servizio	10-12°C

