



PINOT GRIGIO

D.O.C.G. FRIULI

Caratteristiche del vino

Vino dalla decisa personalità, ha un bouquet intenso dai profumi di frutta gialla acerba, erbe aromatiche e scorza di lime. Gusto fresco, sapido, morbido e avvolgente con una piacevole scia agrumata e delicatamente minerale.

Abbinamenti gastronomici

Si adatta molto bene agli antipasti, in particolare a prosciutto, minestre leggere, pesce e carni bianche. Ottimo anche come aperitivo.

Temperatura di servizio

8-10 °C

Riconoscimenti

Bibenda, Tre Grappoli
Gambero Rosso, Due Bicchieri
James Suckling, 91 pt.

Scheda tecnica

Acidità totale: 6,3 g/l
Zuccheri riduttori: 5,5 g/l
Alcool totale: 12,50% vol
Estratto secco netto: 21,1 g/l

Terreno

Sassoso, tipico delle grave del Friuli

Vitigno

Pinot Grigio in purezza

Allevamento

Guyot

Vendemmia

Prima quindicina di settembre

Vinificazione

In bianco, cioè mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice. Fermentazione a temperatura controllata a 18 °C per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari

Affinamento

In bottiglia