

Pinot Grigio D.O.C.



VITIGNO: Pinot Grigio

DENOMINAZIONE: Doc Friuli

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e Sylvoz

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.300 Piante/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE: Macerazione prefermentativa a freddo 24-48 ore, pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata e successiva maturazione in vasche di acciaio a contatto con i lieviti.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 3-4 anni dalla produzione

GRADO ALCOLICO: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Circa 10-12°C

CONFEZIONE: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie

COLORE

Giallo ambrato, dotato di leggeri riflessi ramati.

PROFUMO

Al naso rivela una struttura delicata, caratterizzata da un ampio ventaglio di note floreali ben distinguibili.

GUSTO

Ha una struttura agile, sostenuta da una freschezza e una sapidità decisamente presenti. Delicati ma persistenti i sentori di frutta bianca.

ABBINAMENTI

Predilige l'accostamento a sapori delicati: perfetti gli antipasti e primi piatti di pesce.