



Pinot Grigio D.O.C.

VITIGNO: Pinot Grigio in purezza.

DENOMINAZIONE: Doc Friuli Grave.

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi.

RESA PER ETTARO: 90 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot,
densità di impianto 4.000 Piante/Ha.

ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 25 anni.

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: Macerazione prefermentativa a freddo
72 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.

COLORE: Giallo ambrato, dotato di leggeri riflessi ramati.

PROFUMO: Fine ed elegante con un pungente bouquet
di note floreali.

GRADO ALCOLICO: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Circa 8-10°C.

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

SAPORE E GUSTO

Al palato sono evidenti sensazioni di frutta bianca
che conferisce al vino freschezza e sapidità.

ABBINAMENTI

Si accosta bene agli antipasti e primi piatti di pesce.

