



Pinot Grigio Doc Friuli cl 75

Il Friuli Venezia Giulia è una zona caratterizzata da condizioni climatiche e ambientali particolarmente favorevoli alla coltivazione di diversi vitigni tra cui il Pinot Grigio, che deriva da una mutazione gemmaria del Pinot Nero, da cui ha acquisito eleganza e raffinatezza.

Area di Produzione: Friuli Venezia Giulia

Vitigno: Pinot Grigio in purezza 100%

Età Impianto: 5 – 10 anni

Sistema di Allevamento: Spalliera

Vendemmia: Vendemmia meccanizzata durante la prima quindicina di Settembre

Resa per ettaro: 100-120 q.li/Ha

Caratteristiche:

Processo di Produzione

Pressatura soffice degli acini e illimpidimento statico dei mosti, successiva fermentazione alcolica con temperatura controllata, lieviti selezionati, affinamento in vasche d'acciaio fino alla primavera successiva.

Caratteristiche organolettiche:

Colore e aspetto: Giallo paglierino intenso

Bouquet: Sentori floreali primaverili

Gusto: Secco, pieno e persistente

Temperatura di servizio: 8-10° C

Suggerimenti d'uso: Antipasti, minestre leggere, pesce e carni bianche

Da consumare entro: Entro 18 mesi

Calice raccomandato: Tupilano.

