

Pinot Grigio

DOC Friuli Colli Orientali

Profumi floreali e fruttati di acacia e biancospino. Aromi di frutta secca, mandorle e nocciole. Si possono percepire note minerali e di pietra focaia legate al terreno di coltivazione. Al palato è deciso, minerale, caldo e avvolgente.



NATURA DEL TERRENO

Ponca ed Arenaria



VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE

Vendemmata al mattino fa una breve macerazione in pressa. Successivamente fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata per esaltare le note Fruttate.



AFFINAMENTO

Viene successivamente affinato in acciaio con costanti batonage per 6 mesi.



TIPOLOGIA

Secco



DATI ANALITICI

Alcohol: 13,00 %vol
Contiene solfiti



CARATTERE

Delicata sfumatura color buccia di cipolla. Profumi floreali e fruttati di acacia e biancospino accompagnato ad aromi di frutta secca, mandorle e nocciole. Si possono percepire note minerali e di pietra focaia legate al terreno di coltivazione. Al palato è deciso, minerale, caldo e avvolgente.



ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti e tartine, in particolare prosciutto, minestre leggere, pesci alla griglia e carni bianche. Ottimo con risotti, anche alle verdure primaverili.

