



## Pinot Grigio

**Denominazione:** Pinot Grigio Doc Friuli

**Zona di produzione:** Friuli Grave

**Tipo di terreno:** Di origine calcarea, argilloso, con scheletro.

**Sistema di allevamento in vigna:** Guyot

**Densità di impianto:** 4300-4500 piante per ettaro

**Grado alcolico:** 13% vol.

**Acidità totale:** 5,7 g/l

**Ph:** 3,38

**Zuccheri:** 0 g/l

**Resa per ettaro:** 85 q/ha

**Varietà:** 100% Pinot Grigio

**Epoca di vendemmia:** fine Agosto

**Vinificazione:** il sistema di allevamento e la fittezza dell'impianto portano ad una resa produttiva non superiore ai 85 quintali ettaro. Dopo la vendemmia manuale, le uve vengono pigiate in maniera soffice dopo una breve macerazione di 12 ore in saturazione di anidride carbonica, successivamente solo il mosto fiore viene lasciato decantare in modo naturale per 12 ore alla temperatura di 8-10° C e di seguito inoculato con lieviti selezionati. Segue la fermentazione in vasche di acciaio inox dove affina 6 mesi prima dell'imbottigliamento a temperatura controllata.

**Caratteristiche organolettiche:** Note fresche di mela gialla e pesca, si distingue anche un sentore floreale. In bocca è pieno e di buona acidità, con l'affinamento in bottiglia aumenta la complessità aromatica verso note di frutta più matura.