



PINOT GRIGIO

DOC Friuli



DENOMINAZIONE

DOC Friuli

UVE

100% Pinot Grigio

TIPO DI TERRENO

Argilloso, calcareo con buon tenore di scheletro e sostanza organica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Nord - Sud

GRADO ALCOLICO

13,00% vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,4 g/l

ZUCCHERI

0,2 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C

VENDEMMIA

Settembre

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino bianco secco di colore giallo paglierino a volte con lievi riflessi ramati. Profumo intenso floreale, con un piacevole sentore di mela golden, pesca e note di fiori gialli. Al palato si presenta caldo, giustamente sapido, di buona struttura e gradevolmente acido. Vino di carattere con un'ottima persistenza gustativa, che si evolve con il tempo verso toni più complessi di frutta matura.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Consigliato come aperitivo, ideale a tavola in abbinamento con antipasti a base di crostacei, primi piatti a base di pesce e secondi di pesce alla griglia oppure carni bianche fredde come il vitello tonnato.