

Pinot Grigio

Friuli Venezia Giulia

Denominazione di Origine Controllata



Denominazione

DOC Friuli Venezia Giulia

Vitigno

100% Pinot Grigio

Area di produzione

Friuli-Venezia Giulia

Composizione del suolo

Terreno ghiaioso, marna arenaria, terreno alluvionale sabbioso

Raccolta e vinificazione

Raccolta delle uve nel momento ottimale di maturazione; diraspatura e pigiatura soffice; fermentazione a 18°C in serbatoi di acciaio inox; imbottigliamento dopo una maturazione sulle fecce fini per 6 mesi.

Dati analitici

Alcol: 12,50% vol

Note degustative

Colore giallo paglierino chiaro.

Al naso, profumo agrumato con delicati sentori di albicocche e miele di acacia.

Al palato, note minerali leggere, secche ed eleganti, con un sapore di mela Granny Smith e un finale croccante.

Abbinamenti gastronomici

Perfetto con antipasti leggeri, piatti di pesce, pasta all'italiana e risotti con verdure, cozze e frutti di mare.

Temperatura di servizio

Servire a 9-12 °C