

Orange

Pinot Grigio “orange label”

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; macerazione parziale sulle bucce, fermentazione alcolica con lieviti indigeni; svinatura, poi maturazione di una parte del vino in barriques francesi, con periodici batonnage; imbottigliamento dopo maturazione e ulteriore affinamento in bottiglia. Non filtrato.

Dati analitici

Alcol: 12,50% vol

Note degustative

Colore giallo-arancio, arricchito da affascinanti riflessi ambrati. Al naso, bouquet delicato che richiama profumi fruttati, note agrumate e sentori di vaniglia e aromi terziari. Al palato, corpo medio elegante, segnato da una bella freschezza e da una buona sapidità.

Abbinamenti gastronomici

Si abbina bene a carni bianche salsate e al barbecue, così come all'anatra o al tacchino arrosto. Eccellente con formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio

Servire a 12-15°C

