

# 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

