

PINOT GRIGIO



VITIGNO: *Pinot Grigio 100%*

DENOMINAZIONE: *DOC Colli Orientali del Friuli*

GESTIONE VIGNETO: *Inerbito*

METODO DI DIFESA: *Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale*

FORME DI ALLEVAMENTO: *guyot*

RESA UVA: *80 q/ettaro*

METODO DI RACCOLTA: *Vendemmia a mano con selezione dei grappoli*

SISTEMA DI TAPPATURA: *Tappo intero in sughero naturale per favorire l'affinamento anche durante il periodo di riposo in bottiglia*

TECNICA DI VINIFICAZIONE: *Le uve raccolte al giusto grado di maturazione vengono diraspate e pressate sofficientemente. Il mosto dopo un primo travaso viene collocato nelle vasche di fermentazione a temperatura controllata. Il vino viene imbottigliato, a giugno, dopo un lungo affinamento sui lieviti.*

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE: *Colore cristallino, giallo paglierino di buona consistenza. Profumi intensi con buona complessità e finezza. Sentori di frutta matura, pera, crosta di pane e sali minerali. In bocca secco, morbido con buona freschezza e sapidità, persistente, intenso, con buona armonia.*

ABBINAMENTO: *Si abbina ad antipasti a base di pesce e primi salsati.*