

Andrea C.



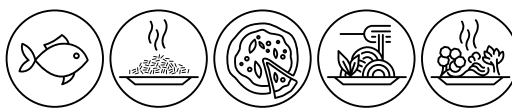
PINOT GRIGIO

DOC FRIULI

Vitigno: 100% Pinot Grigio

Abbinamenti:

ottimo con pesce, risotti, pizza, pasta e verdure al forno.



Temperatura di servizio: 10-12°C

Profilo sensoriale:

Al naso emergono eleganti note floreali di fiori d'acacia e glicine bianco, che evolvono in delicati sentori fruttati di mela e pera. Al palato è fresco, armonico e di buona ampiezza, con un equilibrio ben definito e un finale persistente, impreziosito da un piacevole retrogusto di miele di acacia.

Vigneti:

I vigneti si trovano in Friuli Venezia Giulia, nel cuore dell'area isontina, un territorio modellato dai depositi alluvionali del fiume Isonzo, caratterizzato da terreni ricchi di ciottoli che favoriscono drenaggio, equilibrio e finezza espressiva delle uve.

Vendemmia:

prima decade di settembre.

Vinificazione:

Le uve vengono selezionate con cura e sottoposte a diraspatura, seguita da una breve macerazione. La pigiatura è delicata, al fine di preservare l'integrità aromatica delle uve. Il mosto ottenuto viene lasciato decantare naturalmente e successivamente avviato alla fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Al termine della fermentazione, il vino affina sui propri lieviti in acciaio inox per circa cinque mesi, acquisendo maggiore complessità e struttura.