

PINOT GRIGIO FRIULI

Denominazione
di origine protetta



VARIETA' Pinot Grigio.

ZONA Romans D'Isonzo, Località Zuccole.

TERRENO Suoli alluvionali formati da uno strato sottostante ghiaioso ricoperto da argille rossastre ricche in ossidi di ferro.

CLIMA Mediterraneo, ventilato con importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot bilaterale.

DENSITA' 4600 ceppi/ha.

VENDEMMIA Rigorosamente a mano nella seconda decade di Settembre.

VINIFICAZIONE In bianco alla temperatura di 14-16°C, malolattica non svolta. Maturazione in acciaio per 4 mesi sulle fecce fini.

NOTE DEGUSTATIVE Vino di grande personalità dal sapore deciso, persistente e sapido.

Al naso si caratterizza per sentori di albicocca e pesca a pasta bianca.

ABBINAMENTI SUGGERITI Ideale con insalate di mare e primi piatti a base di pesce, risotti e carne lessate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12°C - ALCOHOL 13% VOL.

VARIETY 100% Pinot Grigio.

AREA Romans D'Isonzo, Zuccole area.

SOIL Alluvial soils made up of an underlying layer of gravel covered with reddish clay rich in iron oxide.

CLIMATE Mediterranean, breezy, with good day-night temperature swings.

TRAINING SYSTEM Bilateral Guyot.

DENSITY 4600 vines/ha.

HARVEST Strictly by hand in the second ten days of September.

WINEMAKING Fermentation without skin contact at a temperature of 14-16°C, malolactic fermentation is not carried out. Ageing in steel for 4 months on the fine lees.

TASTING NOTES It is a wine with great personality and an assertive, lingering and tangy flavour. The nose features typical notes of apricot and white peach.

SUGGESTED PAIRING Ideal with seafood salads, fish dishes, risotto and boiled meat.

SERVING TEMPERATURE 12°C - ALCOHOL 13% VOL.