

TERRE MAGRE

PINOT GRIGIO D.O.C. FRIULI



UVE

Pinot Grigio

ZONA DI PRODUZIONE

D.O.C. Friuli

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Alluvionale, misto a ghiaia e sabbia

SISTEMA DI IMPIANTO

Cordone speronato

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Alta

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di agosto

DISPONIBILITÀ

Primavera inoltrata

GRADO ALCOLICO

13% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

3 g/lit

ACIDITÀ TOTALE

5,5 g/ lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

BICCHIERE CONSIGLIATO

Bicchiere a calice

DURATA

Quattro anni

FORMATO (ml)

750

SCHEDA TECNICA

Le uve vengono sottoposte ad una pigiatura e pressatura soffice e successivamente a una vinificazione in bianco con una fermentazione del mosto a una temperatura di 17° - 18°C. Sosta del vino sul deposito fine a circa 12°C fino a primavera per ottenere una struttura più morbida e complessa.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino intenso e brillante. Profumo elegante con sentori di fiori d'arancio e note fruttate e fresche di mela, pera e frutta esotica con lievi sfumature di frutta secca. Al palato la freschezza, ossia l'acidità, ne compensa la morbidezza e permette di raggiungere la pienezza dell'equilibrio gustativo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo o abbinato a piatti a base di pesce o carni bianche.