



## **PINOT GRIGIO DOC**

### **Friuli Colli Orientali**

**Zona di produzione : Friuli Colli Orientali**

**Varietà delle uve:** 100% Pinot Grigio

**Sistema di allevamento:** Capuccina e guyot

**Vendemmia:** manuale nella prima decade di settembre

**Vinificazione :** Si effettua la macerazione in pressa a freddo, poi viene sottoposto ad una lenta fermentazione in botti di acciaio inox ad una temperatura controllata di max 16-18°C. Dopo la fermentazione avviene una lunga serie di battonage ed in seguito imbottigliato.

**Acidità:** 5,7 g/l

**Alcool:** 12.5 % in volume

**Colore:** vino dal colore giallo paglierino con riflessi ramati.

**Note olfattive e gustative:** Al naso presenta dei marcati sentori di frutta matura assortita. In bocca è morbido, strutturato, setoso e perfettamente equilibrato.

Il retrogusto è molto lungo e ricco.

**Temperatura di servizio:** Servire preferibilmente a 10-12 °C.

**Abbinamenti:** A tavola accompagna piacevolmente gli antipasti, le minestre leggere, il pesce e le carni bianche.