



## Pinot Grigio

**Vitigno:** Pinot Grigio 100%

**Denominazione:** Friuli

**Designazione:** DOC

**Tipo di terreno:** marne e arenarie di origine eocenica

**Epoca di vendemmia:** metà settembre

**Modalità di raccolta:** manuale

### Vinificazione:

L'uva viene delicatamente diraspata e pressata in maniera soffice, si fa seguire poi una decantazione naturale a freddo. La fermentazione avviene a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

### Affinamento:

La maturazione e l'affinamento continuano in acciaio lasciando il vino sulle sue fecce nobili per circa 4 mesi a seconda dell'annata. Il vino imbottigliato viene affinato in locali condizionati per almeno un mese.

### Note sensoriali:

**Colore:** giallo paglierino con riflessi ramati.

**Profumo:** il profumo fruttato ricorda la mela, l'albicocca e l'uva passa, con note floreali di acacia.

**Gusto:** la buona acidità lascia la bocca pulita, con un lieve finale amaro.

**Abbinamenti:** ottimo come vino da aperitivo. Si abbina bene agli antipasti, soprattutto a formaggi freschi e spalmabili, ma anche ai prosciutti, al pesce e alle carni bianche.

**Temperatura di servizio:** 8 - 10 °C