



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

D.O.C. FRIULI GRAVE



Pinot Grigio D.O.C. Friuli Grave 2018

UVE: Pinot Grigio in purezza.

TERRENO: di medio impasto con presenza di chiazze di ghiaia.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: prevalenza Guyot monolaterale con 4.000 ceppi/ha, potature corte che limitano la produzione dell'uva rendendola più ricca e strutturata.

VINIFICAZIONE: in vasche di acciaio inox per 18 giorni a temperatura controllata da +18° a +22° C.

AFFINAMENTO: stoccaggio in cantina a temperatura costante a + 12° C, stabilizzazione in celle frigo fino al momento dell'imbottigliamento.

ALCOL: 13% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 1,8 g/l.

ACIDITÀ TOTALE: 5,40 g/l in acido tartarico.

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE: giallo paglierino con riflessi leggermente ambrati.

PROFUMO: fruttato e floreale di banana, ananasso e i fiori di glicine.

SAPORE: persistente, di ottimo corpo e giusta armonia.

ABBINAMENTO: è un classico vino da pesce; ottimo con risotti e minestre di verdure, da abbinare anche con carni bianche leggere e formaggi dolci.

SERVIZIO: alla temperatura da +11° a +12° C stappato al momento.

CONSUMO E DURATA: ottimo consumato giovane, ben conservato mantiene o addirittura aumenta di personalità anche dopo 2 o 3 anni.

FORMATO BOTTIGLIE: 0.750 Litri
0.375 Litri