



azienda agricole  
in Friuli Venezia Giulia  
dal 1963

**PIGHIN**

D.O.C. FRIULI GRAVE



# Pinot Grigio

## D.O.C. Friuli Grave

### 2021

**UVE:** Pinot Grigio.

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

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot ad alta intensità.

**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.

#### SCHEDE 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