



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

D.O.C. FRIULI



Pinot Grigio D.O.C. Friuli

WEINART: Trockener Weißwein, Friuli Grave.

REBERZIEHUNG: Guyot.

WEINLESE: Lese der Trauben zum optimalen Reifezeitpunkt.

WEINHERSTELLUNG: 15–20 Tage in temperaturgeregelten Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 16 °C bis 20 °C.

REIFUNG: Lagerung im Weinkeller in Edelstahltanks bei einer konstanten Temperatur von 12 °C bis 15 °C auf der Feinhefe, Stabilisierung in Kühlzellen vor der Abfüllung.

ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG

FARBE: strohgelb mit leicht bernsteinfarbenen Reflexen.

BOUQUET: fruchtig und blumig, Banane, Ananas und Glyzinienblüten.

GESCHMACK: persistent, von ausgezeichnetem Körper und schöner Harmonie.

WEIN-SPEISEN-KOMBINATION: ein klassischer Wein zur Begleitung von Fisch; ausgezeichnet zu Risotto und Gemüsesuppen, passt auch gut zu magerem weißen Fleisch und zu süßlichen Käsesorten.

SERVIERVORSCHLAG: bei einer Temperatur von +11° bis +12° C, direkt vor dem Genuss entkorken.

VERBRAUCH UND HALTBARKEIT: ausgezeichnet als junger Wein, doch richtig aufbewahrt bestätigt oder verstärkt er seine Persönlichkeit, auch noch nach 2 oder 3 Jahren.

FORMAT DER WEINFLASCHEN: 0.750 Liter
0.375 Liter