



azienda agricole  
in Friuli Venezia Giulia  
dal 1963

D.O.C. FRIULI GRAVE



# Pinot Bianco D.O.C. Friuli Grave 2018

**UVE:** Pinot Bianco 100%

**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 +16° a +22° C.

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

**ALCOL:** 13,5% vol.

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 1,0 g/l.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,86 g/l.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

**COLORE:** giallo paglierino.

**PROFUMO:** caratteristico, con tipico sentore di fieno e nocciola.

**SAPORE:** persistente e intenso.

**ABBINAMENTO:** consigliamo di accompagnarlo con minestre di stagione, carni bianche, bolliti e piatti a base di pesce.

**SERVIZIO:** alla temperatura da +10° a +12° C.

**CONSUMO E DURATA:** ideale consumato fresco, ben conservato aumenta di personalità e può durare 2-3 anni.

**FORMATO BOTTIGLIE:** 0.750 Litri