



azienda agricole  
in Friuli Venezia Giulia  
dal 1963

D.O.C. FRIULI GRAVE



# Pinot Bianco

## D.O.C. Friuli Grave

**TIPO DI VINO:** Bianco secco, Friuli Grave, da uve Pinot bianco.

**VIGNETO:** Di proprietà, situato a 50-60 metri s.l.m. con orientamento dei filari a Nord-Sud, nel comune di Pavia di Udine (UD).

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

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot monolaterale con 4.000 ceppi/ha.

**VENDEMMIA:** Raccolta delle uve in epoca ottimale di maturazione, circa la prima decade di settembre.

**VINIFICAZIONE:** In vasche di acciaio inox termocondizionate per 15-20 giorni a temperatura controllata da 16° a 20°C.

**AFFINAMENTO:** Stoccaggio in cantina in vasche inox a temperatura costante a 12°C -15°C sulle proprie fecce fini, stabilizzazione in celle frigo prima dell'imbottigliamento.

### SCHEDE ORGANOLETTICA

**COLORE:** Giallo paglierino brillante.

**PROFUMO:** Delicata fragranza di fiori e di frutti, mela e gelsomino.

**SAPORE:** In equilibrio tra freschezza e sapidità con un piacevole fondo ammandorlato.

**ABBINAMENTO:** Antipasti leggeri, insalate di mare risotti a base di verdure, carni bianche delicate.

**SERVIZIO:** Alla temperatura di 11-12°C, stappato al momento.

**CONSUMO E DURATA:** Ideale consumato fresco, ben conservato a riparo dalla luce e sbalzi termici, mantiene la personalità per 2-3 anni.

**FORMATO BOTTIGLIE:** Borgognotta da 0.750 L