



azienda agricola  
in Friuli Venezia Giulia  
dal 1963

D.O.C. FRIULI GRAVE



# Pinot Bianco

## D.O.C. Friuli Grave

**UVE:** Pinot Bianco 100%

**TERRENO:** ipico del Collio, detto "ponca" formato da roccia marnosa composta di elementi minerali molto friabili con trattenimento idrico buono.

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

**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.

### 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