

PINOT GRIGIO D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI



- Vitigno:** Pinot Grigio
- Lavorazione:** le uve vengono raccolte di solito a metà settembre, per cogliere il giusto equilibrio tra freschezza e struttura. Dopo una pigiatura estremamente soffice ed una chiarifica statica fermentiamo il mosto in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino è stato affinato sui lieviti per 5 mesi; la malolattica non è stata svolta
- Durata:** 5 anni
- Colore:** giallo paglierino carico
- Profumo:** elegante ed intenso, con evidenti note di frutta esotica tra cui spicca la banana, sentori di ananas
- Sapore:** pieno e vellutato, molto elegante e mediamente corposo, sapido e di buona acidità, con retrogusto largo e persistente
- Abbinamenti:** è un vino veramente versatile negli abbinamenti: antipasti leggeri e primi corposi a base di pesce, ottimo per insalate estive o come vino da tutto pasto