

# PINOT GRIGIO

FRIULI COLLI ORIENTALI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



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

Az. Agr. Alessio Dorigo

VIA CASE SPARSE CAMPO 1 - 33040 PREMARIACCO - UD - ITALIA

T: +39 0432 634161 - E: [INFO@DORIGOWINES.COM](mailto:info@dorigowines.com) - WEBSITE: [WWW.DORIGOWINES.COM](http://WWW.DORIGOWINES.COM)