



Classificazione
PINOT GRIGIO DOC FRIULI GRAVE

Provenienza
Dal vigneto aziendale
situato nel comune di Fiume Veneto.

Uve
100% Pinot Grigio

Terreno e vigneto
Terreno di tipo limoso argilloso. Il vigneto presenta
7800 ceppi per ettaro e il sistema di allevamento
è il guyot monolaterale.

Vinificazione
Il vigneto presenta il clone R6 che da vini di buona
struttura e aromaticità. Le uve vengono raccolte
a inizio Settembre nelle ore più fresche del giorno
e subito vinificate in bianco. Il mosto ottenuto
decantato a freddo per ottenere un succo molto
pulito è messo a fermentare in serbatoio d'acciaio
inox termo condizionato (70%) e in tonneau
di rovere (30%). Terminata la fermentazione
vengono operati due travasi per separare le fecce
più grossolane e permettere un lungo affinamento
sur liè. I freddi invernali hanno aiutato il vino
a stabilizzarsi e illimpidirsi in modo naturale
e a consegnarci un Pinot Grigio che assemblato
e debolmente chiarificato è stato messo
in bottiglia a metà primavera.

Caratteristiche Organolettiche
Colore giallo paglierino con riflessi ramati, al naso
si presenta con sentori di frutta matura.
Al gusto denota una buona struttura e freschezza.
Si abbina al pesce (crudo e non), ai primi piatti
e alle carni bianche. Temperatura ideale di servizio
10-12 °C in bicchieri a tulipano.

