

Pinot Grigio



“profumi di mela golden e agrumi dolci, con note floreali... piacevole acidità e sapidità, gusto equilibrato e di notevole persistenza”

Zona di produzione: DOC Isonzo del Friuli

Vitigno: Pinot Grigio

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve intere, decantazione statica dei mosti a 10-12 °C

Affinamento: rimane a contatto con i lieviti di fermentazione per un lungo periodo in serbatoi d'acciaio.

Colore: giallo di notevole carica cromatica dalle nuance ramate.

Bouquet: quadro olfattivo complesso, caratterizzato da un ingresso fruttato che riporta alla mela golden e agli agrumi dolci. Note di fiori di campo.

Gusto: un tono minerale apre a un assaggio pieno, fine, contraddistinto da una piacevole acidità e sapidità. Equilibrato, di notevole persistenza.

Abbinamenti: da degustare con gli antipasti, ideale con i salumi. Si accosta bene agli spaghetti al nero di seppia.

Gradazione alcolica: 13.00%

Temperatura di servizio: 8 -10 °C