



BORGO CONVENTI



Denominazione:
Isonzo del Friuli DOC

Uva:
Pinot Grigio

Collocazione geografica:
Farra d'Isonzo e Gradisca d'Isonzo

Caratteristiche del vigneto:
Giacitura pianeggiante e terreno argilloso con buona presenza di scheletro

Vinificazione ed affinamento:
Vendemmia: Manuale, in piccole cassette
Fermentazione : in bianco, in tini di acciaio inox con controllo della temperatura.
Affinamento: Il vino riposa in tini di acciaio inox fino alla primavera successiva, quando viene imbottigliato

Caratteristiche organolettiche:
Colore: giallo paglierino con riflessi leggermente ramati.
Aroma: Fragrante, caratteristico ed intenso, con profumi delicati di fiori bianchi e di caprifoglio che si evolvono in sentori fruttati di pera matura, per finire con una evidente nota di crosta di pane e di lieviti.
Gusto: Fine, piacevolmente fresco ed armonico, con buona struttura e sapidità. Asciutto ma gentile, piacevolmente amaro ma pieno e rotondo, con una persistenza aromatica molto accattivante

Temperatura di servizio: 10-12°C.

Abbinamenti gastronomici:
Verdure fritte, pesce al forno, pasta alle verdure, parmigiano

