



## PINOT GRIGIO Isonzo del Friuli DOC

### UVE

Pinot Grigio

### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Terreno: a giacitura pianeggiante con una discreta dotazione argillosa su scheletro molto pronunciato.

Microclima: inverni miti ed estati calde. Sul versante settentrionale della regione, le Alpi proteggono la zona dai venti freddi provenienti da nord.

Sistema di allevamento: Guyot e doppia Cappuccina

Densità di impianto: 3000-6000 ceppi/ettaro

Età dei vigneti: 10-30 anni

### VINIFICAZIONE

Fermentazione: le uve vengono subito pressate evitando la macerazione sulle bucce. La fermentazione, condotta da lieviti selezionati, si svolge 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

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Verdure fritte, pesce al forno, pasta alle verdure, parmigiano.

### POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Ottimo da consumare giovane, ma può affinare alcuni anni in bottiglia.

