

# Pinot Grigio 2017

Friuli Venezia Giulia: Terra del Pinot Grigio



## VARIETÀ

Pinot Grigio 100%



## VIGNETO

Dalle vigne "Le Fredis", "Codis", "Mattia" e "Cortello". 5.500 ceppi per ettaro, allevati alla Guyot ed una resa di 75 q.li/ha.



## VENDEMMIA

Meticolosa vendemmia manuale in cassetta.



## VINIFICAZIONE

Con pressatura soffice dell'uva appena raccolta, il mosto viene raffreddato e si ottiene così una prima pulizia del succo con la decantazione statica che permette una separazione naturale dei piccoli residui delle operazioni di vinificazione. Il mosto fermenta a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.



## MATURAZIONE

Negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine e frequenti batonnages.



## NOTE DEGUSTATIVE

### Colore

Giallo dorato con lievi riflessi ramati.

### Bouquet

Mela e miele d'acacia sostenuti da una elegante sapidità.

### Palato

Fresco e fragrante, rivelandosi potente, ampio e gustoso.



Un ottimo aperitivo, si accompagna perfettamente ad antipasti di pesce crudo o di verdure, a minestre ed a carni bianche.

Servire a 12-14 gradi.

**GRADO ALC.**

13%

**ACIDITÀ**

5,1 g/l

**pH**

3,50

**ESTRATTO**

**SECCO**

20,2