

Pinot Grigio - DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



Arrivato in Friuli dalla Francia oltre cento anni fa, questo vitigno ha trovato il suo habitat ideale ed esprime eleganza e personalità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino bianco secco dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Aroma che ricorda i fiori di acacia, la pera Williams e la mela Golden. Gusto rotondo e piacevolmente amarognolo, ben equilibrato.

VITIGNI CHE COMPONGONO IL VINO E PERCENTUALI:

Pinot Grigio 100%.

ZONA DI PRODUZIONE ED ESPOSIZIONE:

Prepotto, sud-est.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Sylvoz corto.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Il vigneto si trova nella zona di Castello di Albana vicino al torrente Judrio, ricco di scheletro e di minerali portati dallo stesso Judrio e provenienti dalle Prealpi Giulie. La resa è di 80/100 q.li per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA:

Raccolta manuale in cassetta ad inizio settembre.

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice dell'uva. Decantazione statica del mosto a freddo e successivo avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16-17° C. per preservare il raffinato aroma.

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO:

Sosta sulle fecce nobili fino alla primavera successiva alla vendemmia, e successivo imbottigliamento.

ABBINAMENTI:

Prosciutti, formaggi freschi, primi piatti, carni bianche e soprattutto pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 – 10° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 % VOL

ACIDITÀ TOTALE: 5,5 G / L

ESTRATTO SECCO: 20 G / L

ZUCCHERI RIDUTTORI: 3 G / L

SOLFITI: 90 MG / L