



Pinot Grigio

DESCRIZIONE

Questo famoso vitigno deriva da una mutazione gemmaria del Pinot Nero e, prediligendo climi freschi, trova il suo habitat ideale in collina.

La vinificazione Livio Felluga conferisce al vino finezza ed eleganza, mantenendo i tenui riflessi ramati che ne caratterizzano inconfondibilmente il colore.

E' sicuramente il vino friulano più conosciuto nel mondo.



DATI ANALITICI

Alcool (% vol):	13,50
Zuccheri:	secco
Annata:	2016

LIVIO FELLUGA

via Risorgimento 1
34071 Brazzano - Cormons (GO)
Italy
tel. +39 0481 60203
fax +39 0481 630126
P.IVA 00438150310
e-mail: info@liviofelluga.it

SCHEDA TECNICA

Vitigno:	Pinot Grigio
Denominazione:	Friuli Colli Orientali
Designazione:	D.O.C.
Tipo di terreno:	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Varietà d'uva:	Pinot Grigio
Sistema d'allevamento:	Guyot
Metodi di difesa:	Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato
Epoca di vendemmia:	Prima decade di settembre
Modalità di raccolta:	Manuale

Vinificazione:

L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento:

A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per sei mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati per circa due mesi.

Note sensoriali:

Colore: giallo brillante con riflessi rosati e ramati

Profumo: ampio, complesso e dolce con note di pera, zagara, frutta gialla e suggestioni di spezie; intrigante l'incedere sino al finale aromatico di notevole persistenza

Gusto: pieno ed avvolgente, la dolcezza di pera nettarina aggiunge generosità e ampiezza; al contempo fresco e sapido, arrotondato da note dolci di pasticceria secca, crema inglese e nocciola; piacevolmente minerale in chiusura

Abbinamenti:

Particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sformati di verdure.

Temperatura di servizio:

12 - 14°C