

Pinot Grigio

DOC Friuli

Fresco con profumi floreali e fruttati molto eleganti, mela, pera, pompelmo. Sentori di mandorle acacia. Minerale sapido e persistente.



GRAPPOLO

Piccolo, molto compatto, di colore tipico



VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE

Vinificazione in bianco con pressatura soffice, fermentazione attivata con lieviti selezionati, durata media 8-10 giorni alla temperatura di 15° C - 17° C



MATURAZIONE

Fine agosto, primi settembre



TIPOLOGIA

Secco



ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Dall'aperitivo e per accompagnare antipasti, ai piatti di pesce, alle carni bianche ma adatto anche ad accompagnare risotti o piatti di carni bianche in preparazioni anche complesse e speziate o formaggi giovani.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° C



DATI ANALITICI

Alcohol: 12,00/12,50 %vol

Contiene solfiti



CARATTERE

Fresco con profumi floreali e fruttati molto eleganti, mela, pera, pompelmo. Sentori di mandorle acacia. Minerale sapido e persistente



RICONOSCIMENTI

Alcuni dei riconoscimenti ricevuti:

PROSIT - ONAV ASTI

2021 pt. 85

WINESURF

2020 pt. 72

MUNDUS VINI

2021 pt. 87
2017 ARGENTO/SILVER



GILBERT & GAILLARD INT. CHALLENGE

2022 ORO/GOLD

RODEO UNCORKED!

2022 ARGENTO/SILVER
2021 ARGENTO/SILVER
2020 ORO/GOLD
2019 ARGENTO/SILVER

THE GLOBAL PINOT GRIS MASTERS

2021 ARGENTO/SILVER
2020 ARGENTO/SILVER