

Pinot Grigio

Friuli Colli Orientali
denominazione di origine controllata

Uve

Pinot Grigio.

Vigneto

Ubicazione pedecollinare nel Comune di Buttrio (UD). Terreno in prevalenza di struttura marnoso argillosa.

Vinificazione

Spremitura soffice delle uve e separazione immediata delle bucce. Fermentazione a temperatura controllata (18C) per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi primari più delicati e caratteristici.

Maturazione

In vasca "sur lies" prima ed in bottiglia stivata orizzontalmente, nella cinquecentesca cantina sotterranea dell'Azienda.

Esame visivo

Colore giallo paglierino brillante con lievi riflessi ramati.

Esame olfattivo

Profumo delicato e gradevole, note fruttate di mela Golden e floreali di sambuco e mandorlo. Il finale è piacevolmente agrumato con scorza di pompelmo e cedro in evidenza.

Esame gustativo

Ha gusto asciutto, fresco, pieno e gentile di ottima avvolgenza e persistenza. Armonico e fine al sapore. Il finale si sviluppa su gradevoli note minerali e varietali tipiche del vitigno.

Abbinamenti

Vino da aperitivi, antipasti di mare crudi e cotti, pesce, crostacei e minestre bianche.

Longevità

Raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi due anni e può tranquillamente superare i quattro anni in bottiglia.

Servizio

Degustare fresco (12 °C).

