



# CASALI MANIAGO



## Pinot Grigio

### Friuli Colli Orientali

*denominazione di origine controllata*

**Uve da cui è prodotto:**

*Pinot Grigio in purezza. Vitigno giunto nella metà del 1800 dalla Francia in Friuli, ora ha trovato l'ambiente ideale per esprimersi ai massimi livelli.*

**Posizione del vigneto:**

*Colline della Tenuta Sottomonte in Comune di Buttrio (UD), comprensorio D.O.C. Colli Orientali del Friuli. Terreno collinare di natura marnoso-argilloso. Versante collinare rivolto a sud con altimetria media di 200 m s.l.m.*

**Sistema d'allevamento:**

*Cappuccina e Guyot a basso carico di gemme.*

**Vinificazione:**

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

**Caratteristiche:**

*Colore giallo paglierino brillante con lievi riflessi ramati, profumo delicato e gradevole con note fruttate di mela Golden e floreali di sambuco e mandorlo. Il finale è piacevolmente agrumato con scorza di pompelmo e cedro in evidenza. Il gusto è asciutto, fresco, pieno e gentile di ottima avvolgenza e persistenza. Armonico e fine al sapore, il finale sviluppa su gradevoli note minerali e varietali tipiche del vitigno.*

**Gastronomia:**

*Vino da aperitivi, antipasti di mare crudi e cotti, pesce, crostacei e minestre bianche. Va servito fresco alla temperatura di circa 12°C.*

