

PINOT GRIGIO

D.O.C. Friuli Isonzo

Note degustative: Il bouquet è spiccato. Ricorda chiaramente i fiori d'acacia. Il gusto è secco, gentile, piacevolmente amarognolo.

Vinificazione: Pigiadiraspatura immediata all'arrivo in cantina delle uve, raccolte a una temperatura di 26°C. Pressatura soffice e immediata per evitare la cessione del colore dalle bucce. Raffreddamento del mosto a 15°C. Decantazione per una notte. Travaso del mosto pulito con inoculo dei lieviti selezionati. Fermentazione a 18°C per 10 giorni. Travaso e affinamento

in vasca d'acciaio.

Abbinamenti consigliati: Si presta ad accostamenti con prosciutto, formaggi freschi, primi piatti.

Tasting notes: Distinctly marked bouquet. Reminiscent of acacia flowers. The taste is dry, gentle, pleasantly bitterish..

Vinification: Grapes harvested at a temperature of 26°C are destemmed and crushed immediately at arrival in the winery. Immediate soft pressing to prevent the transfer of colour from the skins. Cooling of the must at 15°C. One night decanting. Racking of the clean must and inoculation of selected yeasts. Fermentation at 18°C for 10 days. Racking and refinement in stainless steel vats.

Food pairing suggestions:

Suitable for pairings with ham, fresh cheese, first courses.

