



# PINOT GRIGIO

DOC FRIULI ISONZO 2024

**PRIMA ANNATA PRODOTTA**  
1975

**VARIETÀ**  
Pinot Grigio

**TERRENO**  
I terreni sono ciottolosi di origine alluvionale, formati a partire dai depositi dell'era Quaternaria e modellati nel tempo dalle antiche alluvioni pleistoceniche e da quelle più recenti oloceniche del fiume Isonzo.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Guyot

**VENDEMMIA**  
Meccanica a fine agosto

**VINIFICAZIONE**  
Pressatura diretta delle uve. Inoculo di lieviti selezionati. Temperatura di fermentazione 18°C in contenitori di acciaio.

**AFFINAMENTO**  
Affinamento in acciaio sui lieviti per 5 mesi con bâtonnage periodici.

**ALCOOL**  
13 % Vol.

**ACIDITÀ TOTALE**  
4,2 g/l

**TAPPO**  
Tecnico in sughero microgranulato.

**NOTE DEGUSTATIVE**  
Colore buccia di cipolla, con bouquet che ricorda la foglia del pomodoro. Gusto morbido, pieno e fragrante.

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI**  
Affettati in genere, spaghetti al pomodoro, zuppa di pesce e busara di scampi. Ottimo crostini di baccalà mantecato.

Da servire a 8°C - 10°C

**CALICE CONSIGLIATO**

