VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

PINOT GRIGIO

DOC FRIULI ISONZO

Terreno
Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

Uva
100% Pinot grigio
Sistema di allevamento
Guyot
Prima annata prodotta
1975

Alcool
12,50% vol
Acidità totale
5,30 g/l
Vendemmia
Manuale

Affinamento
In acciaio con sosta di 4 mesi e batonnage sui lieviti.

Shelf life
Da 2 a 4 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

Tappo
Tecnico biologico, ricavato dalla canna da zucchero, 100% riciclabile.

Note degustative
Bianco dal colore giallo paglierino, intenso con bouquet che ricorda i fiori bianchi e gialli. Gusto morbido, pieno e fragrante.

Accostamenti gastronomici
Si presta ad accostamenti con affettati, formaggi dolci e primi piatti delicati. Ottimo con crostini di baccalà mantecato. Si serve a 12°C.

Soc. Agr. TENUTA VILLANOVA Srl
Via Contessa Beretta, 29 - 34072
Villanova di Farra (GO) - ITALY

Tel. +39 0481 889 311
info@tenutavillanova.com
www.tenutavillanova.com

Tabella smaltimento rifiuti

BOTTIGLIA	VETRO	RACCOLTA DIFFERENZIATA	GL 71
CAPSULA	ALLUMINIO	RACCOLTA DIFFERENZIATA	C/ALU 90
TAPPO	SUGHERO	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA	FOR 51

Verifica le disposizioni del tuo comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.