



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.

ACCIAMPAMENTI 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

