



Pinot Grigio 2018

Varietà: Pinot Grigio 100%
Tipologia: vino bianco secco
Zona di produzione: DOC Isonzo del Friuli - Cormons (GO)
Natura del terreno: franco ghiaioso
Altimetria media: 50 – 60 m s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto: 4.500 – 5.500 ceppi per ettaro
Resa per ettaro: 80 quintali
Epoca di vendemmia: fine agosto
Gradazione alcolica: 13,53% vol
Acidità: 5,02 g/L
Zuccheri residui: 2,3 g/L
Fermentazione: lieviti selezionati, 12 giorni circa
Affinamento: Per sei mesi sui lieviti. 85 % acciaio, 15% botte di rovere da 10 hl
Formato disponibile: bottiglie da 0.75 L

Vinificazione:

La raccolta delle uve avviene rigorosamente a mano. Una volta trasportate in cantina, le uve intere vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene decantato a freddo per 24 ore.

In seguito la fermentazione avviene in botti di acciaio e di rovere a temperatura controllata, mantenuta costante tra i 18 e i 20 °C, per una durata di circa due settimane.

Successivamente il vino viene affinato sui propri lieviti per 6 mesi durante i quali vengono effettuati frequenti "battonage".

Descrizione organolettica

Il colore è giallo paglierino. Il Bouquet si distingue per un'elegante e distinta nota floreale. Il gusto è pieno e gentile con retrogusto agrumato.

Accostamenti gastronomici

Si accompagna molto bene con antipasti, zuppe leggere, pesce e carni bianche. Ottimo anche come aperitivo. Si consiglia di servire ad una temperatura di 10-12 °C.

