

Pinot Grigio Friuli

Denominazione di Origine Controllata



TIPO: Blanco

VARIEDAD DE UVA: Pinot Grigio

EXPOSICION: Sur, Sur - Este

SISTEMA DE CULTIVO: Guyot

PRODUCCIÓN MEDIA POR HECTÁREA: 80/100

PERÍODO DE COSECHA: finales de agosto, principios de septiembre.

SISTEMA DE VINIFICACIÓN: muy fermentado a temperatura controlada.

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 12% vol.

AZÚCAR RESIDUAL: 16 g / l

ACIDEZ TOTAL: 5.3 g / l

COLOR: Amarillo claro con reflejos cobrizos.

AROMA: Bouquet fresco y agradable.

PALADAR: Seco, pleno y con una fuerte personalidad.

COMBINACIONES GASTRONÓMICAS: pescado al horno y asado, parmigiana y gattò, impecable con pasta con almejas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12°C.



TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNO: Pinot Grigio

ESPOSIZIONE: Sud, Sud - est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 80/100

PERIODO DI RACCOLTA: fine agosto, inizio settembre.

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Imbianco, molto fermentato a temperatura controllata.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

ZUCCHERO RESIDUO: 16 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,3 g/l

COLORE: Giallo dorato chiaro con riflessi ramati.

PROFUMO: Bouquet fresco e gradevole

PALATO: Seco, pieno e con forte personalita

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: pesce al forno e alla brace, parmigiana e gattò, impeccabile con pasta alle vongole.

TEMPERATURA DI SERVICIO: 12°C