

PINOT GRIGIO

Denominazione

Friuli Colli Orientali DOC

Uve

Pinot Grigio

Fermentazione alcolica

Svolta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

Maturazione

Permanenza sulle fecce fini per un periodo compreso tra 4 e 6 mesi, con batonnage frequenti.

Esame organolettico

Giallo paglierino con una leggera sfumatura rosa. Al naso un'ottima intensità e persistenza, con un profumo che ricorda note balsamiche con richiami fruttati e floreali. Al gusto si presenta sapido e pieno, con una bella freschezza.

Abbinamenti Gastronomici

Perfetto con zuppe di pesce, risotti, crostacei, grigliate di mare e varie preparazioni a base di funghi.

