



# SIRCH



## PINOT GRIGIO TERLATO Friuli Colli Orientali DOC



*Vino complesso e armonico, accompagna la sapidità alla freschezza delle note di agrume che ne denotano la persistenza.*

*Vitigno molto importante, originario della Borgogna, che deriva dalla mutazione del Pinot Nero e venne introdotto in Friuli Venezia Giulia già a inizio '800, come si evince da un'analisi del mosto di Ruländer - Pineau gris datata 1847. Al Congresso Enologico Austriaco, svoltosi a Gorizia, si raccomandò la sua diffusione "dove si ha mira di produrre vini bianchi fini di primissimo ordine" e nel 1896 lo si trova, assieme al Pinot bianco, fra i vitigni d'importazione diffusi in Friuli. Predilige ambienti freschi e ha trovato nelle colline più a nord della zona DOC Friuli Colli Orientali il suo habitat naturale. È certamente il vino friulano più affermato nel mondo godendo da tempo di un rilevante successo.*

**Vitigno.** Pinot Grigio

**Denominazione.** Friuli Colli Orientali DOC

**Terreno.** In prevalenza marne e arenarie di origine eocenica

**Sistema di allevamento.** Prevalentemente Doppio Capovolto e Casarsa

**Epoca di vendemmia.** A raggiungimento della maturazione fenolica

**Vinificazione.** L'uva viene diraspata e pressata in modo soffice. Il mosto che si ottiene è sottoposto a decantazione statica a bassa temperatura, prima di essere fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 16/18°C

**Affinamento.** A fine fermentazione il vino rimane per alcuni mesi sui lieviti dentro i serbatoi e periodicamente vengono rimessi in sospensione. Al termine di tale periodo viene imbottigliato e affinato in bottiglia prima di essere messo in commercio

**Esame Organolettico.**

**Colore** giallo brillante con lievi riflessi rosati.

**Profumo** elegante, complesso e avvolgente. Sentori floreali di gelsomino e glicine bianco si fondono con note di frutta matura, albicocca, melone e pesca bianca, il tutto rimbalzato da note balsamiche.

**Gusto** complesso e armonico, fresco e avvolgente. Al palato si ritrovano le sensazioni aromatiche arricchite da un'elegante sapidità che dona freschezza e persistenza con un retrogusto di agrumi e frutta bianca.

**Abbinamenti.** Indicato per aperitivi, antipasti magri, piatti di pesce e di carne bianca, risotti e sformati di verdure, salumi, pasticceria fine. Al top con la tartare di salmone

**Temperatura di servizio.** 12/14°C