



LA DOC FRIULI



Contiene solfiti



PINOT GRIGIO

DOC FRIULI

Vitigno

Pinot Grigio



Colore:

Giallo paglierino con riflessi ramati e sfumature grigiaste.



Profumo:

Fruttato, di camomilla, banana, ananas e mela renetta.



Gusto:

Elegante, morbido, leggermente mandorlato, di nocciola.

Descrizione: grappolo piccolo, cilindrico, compatto. Acini piccoli di colore grigio-rosa ramato.

Sistema di allevamento: Guyot e Cappuccina semplice, potatura corta.

Terreno: pianura isontina dalla spiccata argillosità, detriti alluvionali marnoso arenarei, ghiaiosi.

Epoca di vendemmia: fine Agosto.

Vinificazione: l'uva diraspata viene mantenuta a basse temperature nelle presse pneumatiche refrigerate per lungo tempo per estrarre dalle bucce le sostanze polifenoliche responsabili della complessità aromatica, del colore e della struttura del vino.

Affinamento: sosta in acciaio per sei-sette mesi a contatto con i lieviti.

Abbinamento: aperitivo, antipasti in genere. Salumi e prosciutto, gnocchi al ragù, risotto alla milanese, pasticcio di melanzane, carni bianche e lesse.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.



Cormòns

CANTINA PRODUTTORI