PINOT GRIGIO

Varietali:
100% Pinot grigio

Tipologia:
Bianco affinato in legno

Temperatura di servizio:
8-10 C°

Grado alcolico:
Vol 12,5%

Bottiglia:
0,75 l

Lifestyle:
Elegante fruttato

Abbinamenti:
Frutti di mare

Ideale per:
Marinai marinati

Ricco ed elegante, fermentato in legno

Il Nord-Est italiano è senza alcun dubbio il territorio del Pinot Grigio. La regione Friuli, con il suo particolare microclima Alpino-Adriatico, esprime con questo vitigno tutta l'intensità del suo terroir, conquistando un pubblico di appassionati ormai globale. Dotati di uve dal grande potenziale, e non attratti da stili freschi e banali, abbiamo optato per un Pinot Grigio importante ma non pesante, in cui pienezza aromatica, freschezza, e complessità si avvalessero una dell'altra in egual misura. I mosti da uve a piena maturazione vengono estratti con pressatura soffice, e parzialmente fermentati in legni piccoli di secondo passaggio.

L'affinamento sulle fecce fini di fermentazione integrali dona ulteriore cremosità al vino. Colore giallo dal paglierino tendente al dorato. Come tutti i vini da uve Pinot si distingue per grande eleganza, note di frutta matura, albicocca, pera, contornate dal velluto del legno. Palato pieno, ricco, minerale, di media freschezza come il Pinot Grigio deve essere!