



I CLASSICI BIO

PINOT GRIGIO RAMATO

DEI MELOGRANI

DOC

Friuli Colli Orientali



Formato bottiglia	750 ml
Denominazione	D.O.C. Friuli Colli Orientali
Varietà	Pinot Grigio
Anno d'impianto	2002-2003-2004
Esposizione	collinare a Sud-Est
Terreno	ponca - evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica
Altitudine	150 - 200 mt s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot monolaterale
Densità	5.000 ceppi/ha
Vendemmia	a mano in cassette di massimo 12 kg a fine di agosto, prima settimana di settembre
Vinificazione	parziale fermentazione integrale sulle bucce per 2/3 giorni in vasche di acciaio inox termo-condizionate, pressatura soffice a fine della fermentazione
Affinamento	in vasche di acciaio inox e cemento termo-condizionate per 6 mesi su fecce nobili (sur lie)
Colore	rosa ramato
Aroma	molto intenso e vivace con sensazioni di frutta, accompagnato da note di petali di rosa
Gusto	vino bianco secco, strutturato, leggermente aromatico con note di mela golden, fragola e timo. Sapido e persistente con finale minerale.
Longevità	4 /5 anni
Abbinamento	crostacei e pesce a polpa bianca alla griglia, pesce crudo, frittura di pesce, misticanza di verdure, formaggi freschi
Temperatura di servizio	12 °C