

I CLASSICI



PINOT GRIGIO RAMATO

DEI MELOGRANI

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Formato bottiglia (ml): 750

Zona Doc: Friuli Colli Orientali

Età dei vigneti: 12/14 anni

Esposizione dei vigneti: collina e pianura Sud/Est

Terreno: ponca (marna eocenica)

Altitudine: da 150 a 200 mt s.l.m.

Uve: Pinot Grigio

Forma di allevamento: Guyot monolaterale

Densità: 5.000 piante/ha

Vendemmia: manuale in cassette max 12 kg fine agosto / prime settimane di settembre

Vinificazione: parziale fermentazione integrale sulle bucce per 6/8 giorni in vasche di acciaio termo condizionate, successiva pressatura soffice a fine fermentazione

Affinamento: in vasche di acciaio e cemento per 9 mesi su fecce nobili (sur lie)

Colore: rosa ramato

Aroma: intenso e vivace con sensazioni di frutta accompagnata 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, misticanza di verdure, pesce crudo, frittura di pesce, formaggi freschi

Temperatura di servizio: 12° C