

Blason wines

PINOT GRIGIO

Classificazione:
DOC Friuli Isonzo

Varietà:
100% Pinot Grigio

Sistema di allevamento:
Guyot

Terreno:
calcareo, ciottoloso, ricco di ossidi di ferro

Epoca di vendemmia:
fine agosto

Metodo di raccolta:
meccanica

Vinificazione:
macerazione pellicolare, fermentazione
per 10-12 giorni in vasche di acciaio inox a
temperatura controllata di 18°C

Affinamento:
inox 6 mesi con "battonage"

Vino e accostamenti:
colore giallo con riflessi ramati, floreale,
ottimo come aperitivo e con antipasti di
pesce.

