

PINOT GRIGIO

ZONA DI PRODUZIONE:
Paradiso - Friuli Latisana - Udine

VARIETÀ UVE:
Pinot Grigio 100%.

NATURA DEL SUOLO:
prevalentemente argilloso
con presenza di caranto*.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot - Silvoz.

PRODUZIONE:
quintali per ettaro 120.

GRADO ALCOLICO:
12,50 % Vol.

VINIFICAZIONE:
raccolta delle uve meccanica, macerazione
delle bucce a contatto con il mosto per
alcune ore poi pressatura soffice e
fermentazione in vasche d'acciaio.

CARATTERISTICHE:
vino giallo paglierino con una intrigante
tonalità buccia di cipolla.
I profumi, discreti ed equilibrati, richiamano
sentori di fiori (glicine, rosa) e frutta (pesca,
papaia, agrume). In bocca è sapido e fresco
con buona armonia di tutte le sensazioni.

ABBINAMENTO:
si accompagna con affettati e formaggi.
Ideale con bolliti di pesce, secondi di
pesce al forno, sale e alla griglia.
Va bene anche con crostacei e
pesce mantecato in genere.

* Caranto, dal latino caris (sasso), è il nome locale di un paleosuolo pleistocenico costituito da un'argilla limoso-sabbiosa estremamente compatta, di colore variabile dal marrone chiaro al grigio chiaro, con striature color ocra.

