

PINOT GRIGIO

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

13.5 / 14% Vol.



VITIGNO

Pinot Grigio

Allevato con sistema di allevamento capovolto monolaterale, la densità di impianto per ettaro è 5.000 ceppi/ettaro.

ZONA DI PRODUZIONE

In tenuta La Viarte nei Colli Orientali del Friuli nel comune di Prepotto in 24 ettari di vigneto a corpo unico collinare a c.a. 150/200 m. s.l.m. con esposizione a Est e Sud-Est, i terreni di origine eocenica localmente noti come "Ponca", sono composti da stratificazioni di marne e arenarie.

VINIFICAZIONE

La vendemmia viene eseguita a mano, segue una pigiatura soffice delle uve con vinificazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Sosta per 6 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio e successivo affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Fine e di buona intensità al profumo, frutta a polpa gialla, agrumi e lime ben fusi a ricordi tipicamente floreali. Succoso e senza cedimenti.

TEMPERATURA

Servire a 8-10°C in calice ampio.

INDICAZIONE CARTA DEI VINI

Pinot Grigio [annata] – D.O.C. Friuli Colli Orientali – La Viarte

ABBINAMENTI

