



Nome del vino: **PINOT GRIGIO**  
**DOC FRIULI**

**Uve** : Pinot grigio

**Zona di produzione**: Friuli Grave

**Anno di impianto vigneto**: 2000

**Bottiglie prodotte**: 10000

Le uve raccolte sono state subito pressate in maniera soffice.

Il mosto è stato poi decantato e posto a fermentare in contenitori d'acciaio a temperatura controllata; successivamente ha svolto la fermentazione malolattica ed è stato affinato per circa 5 mesi sulle fecce fini.

Il vino presenta un colore giallo paglierino, sentori di frutta fresca ( pera e mela ) matura; in bocca il vino risulta sapido ma con un'acidità che lo rende fresco e piacevole denotando comunque una buona struttura e una ragguardevole lunghezza.

Ottimo come aperitivo. Se ne consiglia l'abbinamento con antipasti, primi piatti delicati, pesce al forno o alla griglia; si consiglia di servirlo ad una temperatura di circa 12 °C.

