



PINOT GRIGIO

VITIGNO: Pinot Grigio

ZONA DI PRODUZIONE: D.O.C. Friuli Colli Orientali

FERMENTAZIONE E VINIFICAZIONE: Ottenuto da vinificazione in bianco dell'uva mediante pressatura soffice immediatamente dopo l'arrivo in cantina.

COLORE: Giallo paglierino

OLFATTO: Si denota un profumo fruttato fresco, giovane, intenso, caratteristico

GUSTO: Sapore vellutato, secco o morbido, armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo come aperitivo, ideale con insalate di mare e primi piatti a base di pesce e crostacei e zuppe particolarmente ricche e saporite.



GRAPE VARIETIES: Pinot Grigio

PRODUCTION ZONE: D.O.C. Friuli Colli Orientali

FERMENTATION AND VINIFICATION: Off -the-skins vinification by soft -pressing up on arrival at the winery.

COLOUR: Copper yellow

OLFACTION: Fruity when young, becoming more intense, characteristic, with age.

TASTE: Velvety, dry or soft, well-balanced

SERVING TEMPERATURE: 10-12° C

FOOD PAIRINGS: Ideal as an aperitif, ideal with seafood salads and fish and crustacean based first course dishes and particularly rich and tasty soups.