

I CLASSICI

PINOT GRIGIO

D.O.C. ISONZO DEL FRIULI



ZONA DI PRODUZIONE

Cormòns in zona Murzùl, vicino al centro aziendale

VITIGNO

100% Pinot grigio, impiantato nel 1990

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot, sistema di origine francese che negli ultimi anni si è molto diffuso anche nelle nostre zone

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

PRODUZIONE MEDIA

55 - 60 hl per ettaro

VENDEMMIA

Manuale, nella prima decade di settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Spremitura soffice, fermentazione alcolica a temperatura controllata ed affinamento sui lieviti fini per circa sei mesi in acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO

Fine aprile

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il Pinot grigio viene chiamato così per il colore grigio-rosa della buccia dell'acino. Ha un colore paglierino con fuggevoli riflessi grigiastri ed un profumo intenso ed esclusivo. Di sapore secco, senza asperità, franco e gradevole che si fonde a sentori di miele e pesca. Morbido e lungo il finale: di pieno carattere. Il Pinot grigio è un vino simbolo della nostra zona.

ACIDITÀ

5,3 g/l

GRADAZIONE

13,5% vol.

ABBINAMENTO

Vino ideale per accompagnare minestre sostanziose, risotti, carni lessate in genere

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

12° - 14°C

MAGNÁS