

## 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

### 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**