

## SCHEDA TECNICA

### PINOT GRIGIO



<b>Uve</b>	100% Pinot Grigio
<b>Zona di produzione</b>	Friuli Venezia Giulia
<b>Denominazione</b>	Friuli Grave DOC
<b>Tipologia Terreno</b>	Alluvionale con scheletro prevalente
<b>Età media</b>	Vigneti di 15 anni
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone Speronato
<b>Piante per ettaro</b>	3400
<b>Resa per ettaro</b>	130 q/ha
<b>Epoca di raccolta</b>	Agosto (terza decade) Settembre (prima decade)
<b>Fermentazione</b>	In bianco in serbatoi di acciaio a 14°C
<b>Affinamento</b>	In serbatoi di acciaio
<b>Gradazione Alcolica</b>	12,5 % vol.
<b>Residuo zuccherino</b>	1,4 g/lit
<b>Imballo</b>	Scatola da 6 bottiglie
<b>Temperatura di servizio</b>	10 – 12 °C
<b>Tappo</b>	Sintetico
<b>Colore</b>	Giallo paglierino con riflessi ramati
<b>Aroma</b>	Il suo bouquet è un insieme di fragranze fruttate dove spiccano sentori di pera e mandorle
<b>Gusto</b>	Pieno e voluminoso, morbido con ricordi di frutta matura
<b>Abbinamento</b>	Piatti a base di verdure e carni bianche