



Pinot Grigio



CLASSIFICAZIONE
Friuli Aquileia DOC



TERRITORIO
Cervignano del Friuli



UVE
100% Pinot Grigio



GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve appena colte vengono sottoposte a pressatura soffice e il mosto limpido è posto a fermentare per 10 giorni a temperatura controllata di 18° C. per esaltarne gli aromi e le qualità organolettiche. Il vino resta a contatto con i propri lieviti per almeno 3 mesi.

COLORE

Giallo paglierino con leggeri riflessi dorati.

PROFUMO

Fine con note ampie fruttate di mela renetta e floreali di ginestra.

SAPORE

Leggermente secco ed estremamente fresco. La sua fragranza ed il buon equilibrio lo rendono particolarmente raffinato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si serve idealmente a 10° - 12° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da aperitivo, si abbina ottimamente con primi piatti leggeri, carni bianche, pesce e frutti di mare anche crudi.

Contenitore	Larghezza mm.	Altezza mm.	Contenuto lt.	Peso kg.	Profondità mm.	Codice EAN	Conf. x strato nr.	Strati nr.	Confezioni nr.	Pezzi nr.
Bottiglia	76	316	0,75	1,4	76	8 002235 212557	-	-	-	-
Imballo	241	323	4,5	8	163	8 002235 212656	-	-	-	6
Pallet	1200	1835	472,5	882	800	-	21	5	105	630