

PINOT GRIGIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DELLE VENEZIE

**GRADAZIONE
ALCOLICA**
12,5 %



VITIGNO
Pinot Grigio

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO**
9-11 °C

IL TERRITORIO

I vigneti da cui ha origine il nostro vino sono situati in Friuli Venezia Giulia, nella vasta pianura alluvionale solcata dal fiume Tagliamento e dal fiume Stella. La duplice provenienza delle uve conferisce al nostro vino i tratti sapidi e la delicata acidità dei sassi del fiume Tagliamento e la freschezza delle uve coltivate vicino al mare. Ghiaie, limi e sabbie depositati nei secoli in conferiscono inoltre un ottimo drenaggio al terreno. Il clima è sempre mite e, soprattutto nella zona lagunare, risente della delicata brezza dei venti marini che donano freschezza e salinità.

VINIFICAZIONE

Dall'ingresso in cantina le uve vengono abbattute a 15° C e poi vinificate in bianco. Dopo una pressatura soffice delle uve e la fermentazione il nostro pinot grigio rimane almeno 6 mesi in vasche di acciaio per mantenere intatti i profumi che caratterizzano il vitigno e conferire al vino un colore brillante e un gusto pieno ma delicato.

INVECCHIAMENTO

6 mesi in vasca d'acciaio, in bâtonnage a temperatura controllata.

DEGUSTAZIONE

Di colore giallo verdolino, intenso e brillante. I profumi sono freschi e fruttati con ricordi di mela e pera, il gusto è croccante e persistente.

ABBINAMENTO

Perfetto come aperitivo, con un piatto di formaggio stagionato, pere e aceto balsamico per dare continuità ai sentori fruttati del calice. Per il tuo abbinamento vegan scegli falafel e humus di ceci.



Mister Bio
FRIUL FAMILY WINE