



## Pinot Grigio



### CLASSIFICAZIONE

Friuli Aquileia DOC Superiore



### ZONA DI PRODUZIONE

Cervignano del Friuli,  
zona Aquileia Doc



### UVE

Pinot Grigio in purezza



### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% in volume



### FORMATI DISPONIBILI

750 ml - 375 ml

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve subiscono una pigiatura delicata e una pressatura soffice. La fermentazione viene innescata con lieviti selezionati e si sviluppa ad una temperatura controllata di 18° - 20° C. per mantenere il fruttato e le migliori caratteristiche organolettiche del vino.

### COLORE

Giallo paglierino brillante tendente al dorato luminoso.

### PROFUMO

Fresco, giovane, con note di fiori di acacia e lievi sentori speziati.

### SAPORE

Pieno, sapido eppure fresco, piacevole, persistente.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito a 10° - 12° C.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccelle con antipasti delicati, vellutata d'asparagi, pesce, soprattutto trotelle al verde, con tutti i piatti a base di verdura e i funghi gratinati.