



Pinot Grigio

Il più precoce ed il più presente dei bianchi friulani!

Tanto è stato naturalizzato questo vitigno in regione, che già un secolo addietro qualcuno ha benpensato di battezzarlo "tokai gris". E' diffuso in tutto il Nord-Est Italia, ed in Friuli occupa quasi 1/4 della superficie vitata. Il Pinot grigio Friuli è: ricco ed elegante.

Uve

Pinot grigio

Vigneto

Età media vigneto: 10 anni
Numero medio di ceppi per ettaro: 4500
Forma di allevamento: doppio capovolto
Produzione media: 80 q.li/ha
Momento della vendemmia: prima decade di settembre

Vinificazione & affinamento

Le uve vengono sofficemente pressate, e le ultime frazioni di mosto estratto, dette torchiati, vengono separate ed avviate alla produzione di vini di seconda fascia. La fermentazione avviene a 16-18 °C. Il vino rimane sui lieviti fino alla primavera successiva alla vendemmia, ed in seguito imbottigliato.

Sensazioni

Colore giallo paglierino, con caratteristici riflessi "buccia di cipolla". Complesso al naso, con bouquet di frutta matura, pera gialla, banana, poi lievito. In bocca è morbido, strutturato, setoso e perfettamente equilibrato. Il retrogusto è lungo, ricco di aromi.

Abbinamenti

Si sposa con tutti i primi piatti a base di pesce. Ottimo con i crostacei cotti a vapore, così da accostare il loro gusto dolce alla grassezza del vino. Si esalta con le capesante gratinate e i molluschi.

Temperatura di degustazione: 10°C

Grado alcolico: (% vol) 12,5%

Acidità totale: (g/l) 5,50