



## Grey & rosè

La versione "pink" del più noto friulano d'adozione!  
Freschissimo, piacevolissimo, giovinezza senza tempo!

### *Uve*

Pinot grigio in maggior parte.

### *Vigneto*

Età media vigneto: 10 anni  
Numero medio di ceppi per ettaro: 4500  
Forma di allevamento: doppio guyot  
Produzione media: 90 q.li/ha  
Momento della vendemmia: seconda decade di settembre

### *Vinificazione & affinamento*

Le uve, raccolte in piena maturazione, vengono macerate a freddo per 48 ore. La buccia colorata del pinot grigio rilascia così al mosto la sua classica tinta rosata, senza però cedere tannini e astringenza. Segue la pressatura, sempre eseguita a bassa temperatura, e con estrema delicatezza. Dopo una breve chiarifica statica, i mosti vengono avviati alla fermentazione, che avviene a 14-16 °C. Il vino affina sui lieviti fino a inizio primavera successiva alla vendemmia, e viene in seguito imbottigliato.

### *Sensazioni*

Colore dal rosa corallo al rosa cerasuolo, a seconda dell'annata. Freschissimo al naso, con ampio bouquet, che spazia da frutta matura a polpa bianca e rossa, fino a sensazioni speziate. Palato fresco e vivace, addolcito dal minimo residuo zuccherino di questo vino. Chiude con un lungo retrogusto sapido, che supporta ricchezza e complessità aromatica.

### *Abbinamenti*

Il classico informale. Se servito come aperitivo rinfresca ogni istante della giornata. Curioso con pescato di mare o acqua dolce, splendido su pizza con mozzarella, basilico e pomodori freschi!

*Temperatura di degustazione:* 8-10°C

*Grado alcolico:* (% vol) 12,5%

*Acidità totale:* (g/l) 6,00