



VIE D'ALT

PINOT GRIGIO DOC

FRIULI COLLI ORIENTALI

Denominazione di Origine Controllata



Zona di Produzione: Friuli Colli Orientali

Terreno: Marnoso-arenaceo



Sistema di Allevamento: Guyot

Densità: 4500 piante/ha

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Macerazione a freddo per una notte dalle uve diraspate, pressatura soffice e fermentazione in botti di acciaio inox. Lunga serie di battonage ed in seguito imbottigliato.



Colore: Intenso dai riflessi ramati.

Note olfattive e gustative : Un vino elegante, esprime note fruttate e floreali. In bocca è strutturato , ampio e di eccellente persistenza.



Temperatura di servizio : Servire preferibilmente a 10-12 °C.

Abbinamenti : A tavola accompagna piacevolmente gli antipasti, i primi e secondi a base di verdure, le minestre leggere, il pesce e le carni bianche.



VIE D'ALT

PINOT GRIGIO DOC

FRIULI COLLI ORIENTALI

Denominazione di Origine Controllata

Production Area:

Friuli Colli Orientali

Land:

Marly-arenaceous

Cultivation system:

Guyot

Density:

4500 plants per hectare

Harvest:

Manual

Vinification:

One night cold maceration from de-stemmed black grapes, soft pressing and fermentation in stainless steel barrels. Long series of stirring and then bottled.

Color:

Intense with coppery reflections.

Olfactory and gustatory notes:

An elegant wine, expressing fruity and floral notes. Inside the mouth, it is structured, full and of excellent persistence.

Service temperature :

Serve preferably at 10-12 °C

Pairings:

It pleasantly accompanies starters, first and second courses of vegetables, light soups, fish and white meats at the table.



Produktionsgebiet:

Friuli Colli Orientali

Bodenart:

Mergelig -sandig

Anbausystem:

Guyot

Dichte:

4500 Pflanzen/ha

Lese:

Manuell

Vinifikation:

Kaltmazeration für eine Nacht aus entrappten Trauben, schonende Presse und Gärung in Edelstahlfässern. Bâttonage-Verfahren und anschließende Abfüllung.

Farbe:

Intensiv mit kupferfarbenen Reflexen.

Geruchs- und Geschmacksnoten:

Ein eleganter Wein, er drückt fruchtige und florale Noten aus. Im Mund ist er strukturiert, umfassend und mit hervorragendem Abgang.

Serviertemperatur:

Vorzugsweise bei 10-12 °C servieren.

Serviervorschläge:

Am Tisch passt er angenehm zu Vorspeisen, zu ersten und zweiten Gängen auf Basis von Gemüse, leichten Gemüsesuppen, Fisch und weißem Fleisch.

