

# FRIULI COLLI ORIENTALI DOC PINOT GRIGIO



**Classificazione:** Friuli Colli Orientali D.O.C.

**Epoca di raccolta:** prima metà di settembre.

**Vinificazione:** in bianco (il mosto viene subito separato dal raspo e dalle bucce mediante spremitura soffice).

**Fermentazione:** in vasche d'acciaio termocondizionate.

**Elevazione:** in vasche d'acciaio.

**Imbottigliamento:** aprile/maggio.

**Alcool** (% vol.): 12,5

**Zuccheri** (g/l): 2,3 (Secco)

**Acidità Totale** (g/l): 5,1

**Note di degustazione:** Il Pinot Grigio: è un vitigno che si deve considerare come una variazione di colore del pinot nero; è frutto cioè di una mutazione gemmaria del consanguineo a uva nera, che ha trovato in Friuli favorevoli condizioni ambientali. Il Pinot grigio vinificato in bianco ha un colore paglierino carico. Il bouquet è distinto e spiccato, richiama la noce moscata ed i fiori d'acacia eleganti e freschi. Il gusto, delicato e fine, è secco, gentile, pieno, piacevolmente amarognolo, con notevole sentore di artemisia.

**Accostamenti gastronomici:** molto duttile a tavola; spazia dai salumi nostrani, prediligendo il prosciutto, ai pesci grassi cotti alla brace o intingolo, alle paste con pomodoro e basilico o melanzane, dagli gnocchi di patate al ragù fino alle carni bianche.

**Mescita:** 8 - 10 gradi in calici da bianchi importanti.

**Capacità di evoluzione in bottiglia:** 4 anni.