

## FRIULI DOC PINOT GRIGIO



TIPO DI VINO Bianco.

VITIGNO Pinot Grigio 100%.

DENOMINAZIONE DOC Friuli-Annia.

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5%.

ZONA DI PRODUZIONE Carlino (UD) vigneto Bosco Bando.

ESTENSIONE VIGNETO 1,12 ettari.

SISTEMA D'IMPIANTO Guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO 4.500 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO 80 Quintali.

TERRENO Argilloso ricco di sali minerali.

CLIMA Ventilato con forti escursioni termiche notturne e precipitazioni moderate.

VENDEMMIA Manuale al raggiungimento della giusta maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE L'uva prima della pigiatura non viene solfitata.

Utilizzo di moderni vinificatori in acciaio inossidabile. Con macerazione pellicolare a freddo. Il mosto rimane a

contatto con le bucce per 3 giorni.

MATURAZIONE 6 mesi in acciaio.

INVECCHIAMENTO 2 mesi in bottiglia.

COLORE Elegante ed intensa tonalità ramata.

SENSAZIONI OLFATTIVE Profumo di amarena, fiori di acacia, dolci note di nocciola, zenzero.

PALATO Piacevole e persistente, ha un corpo strutturato con un'equilibrata acidità e spiccate note minerali.

ABBINAMENTI Primi piatti, secondi di pesce alla griglia, saporiti antipasti di mare, crostacei e formaggi, pollo al curry,



Alser Vini

carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12°C