

Pinot Grigio

-Azienda Cantarutti Alfieri-

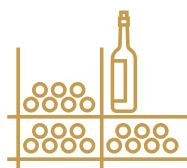


Italia
Friuli Venezia Giulia
San Giovanni Al Natisone



VINIFICAZIONE

In bianco, come avviene per tutte le uve bianche, inoculando lieviti selezionati ed utilizzando tecniche enologiche ed attrezzature all'avanguardia tali da permettere pressature molto soffici a scapito delle rese uva mosto.



AFFINAMENTO

Vino imbottigliato nel corso del mese di aprile. Ha una buona complessità ed è generalmente un vino di buona longevità capace di mantenere e potenziare nel tempo le sue caratteristiche. Ha una gradevole freschezza. Se ben conservato, si riscopre essere anche dopo cinque anni dal suo imbottigliamento un vino dalle grandi potenzialità olfattive e gustative.



Colore giallo paglierino fitto con riflessi rosati che ricordano la colorazione tipica della bacca ramata.



Intenso. Si rilevano aromi tipici dei fiori di campo e di tiglio.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C. Friuli Colli Orientali

TIPOLOGIA

Bianco

ALC./VOL.

12,5%



VITIGNO

Pinot Grigio

TIPOLOGIA AGRICOLA

Lotta Integrata

VENDEMMIA

Manuale



Ampio equilibrio, che chiude lungo, grasso con un'assoluta eleganza.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA