

## SCHEDA TECNICA

### PINOT GRIGIO



<b>Uve</b>	Pinot Grigio
<b>Zona di produzione</b>	Friuli Venezia Giulia
<b>Denominazione</b>	Friuli DOP
<b>Tipologia Terreno</b>	Alluvionale con scheletro prevalente
<b>Sistema di allevamento</b>	Doppio capovolto, Sylvoz e alternative
<b>Piante per ettaro</b>	Circa 3500 - 3700
<b>Epoca di raccolta</b>	Fine Agosto – Inizio Settembre
<b>Fermentazione</b>	In bianco in serbatoi di acciaio a 14°C
<b>Affinamento</b>	In serbatoi di acciaio
<b>Gradazione Alcolica</b>	12,5 % vol.
<b>Residuo zuccherino</b>	3.5 g/l
<b>pH</b>	3.30
<b>Imballo</b>	Scatola da 6 bottiglie
<b>Temperatura di servizio</b>	10 – 12 °C
<b>Tappo</b>	Sintetico
<b>Colore</b>	Giallo paglierino pallido con riflessi verdognoli
<b>Aroma</b>	Il suo bouquet è un insieme di fragranze fruttate dove spiccano sentori di pera e frutta a polpa bianca
<b>Gusto</b>	Pieno e voluminoso, morbido con ricordi di frutta matura
<b>Abbinamento</b>	Piatti a base di pesce e carni bianche

**Contiene Solfiti**  
*Vietato il consumo ai minorenni*