MONICA VETTOR

PINOT GRIGIO
FRIULI GRAVE DOC

VITIGNO: Pinot Grigio100 % anno di impianto vigneto 2009 posto ad un'altitudine di 150 m s.l.m. ai piedi delle Prealpi carniche

ZONA DI PRODUZIONE: alta pianura Pordenonese sulle ali dei conoidi secondari del torrente Cellina

TERRENO: alluvionale ciottolo-ghiaioso di natura calcareo dolomitica

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

MODALITA' DI RACCOLTA: manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: le uve vengono trasportate in cantina in piccole cassette forate ad una temperatura di circa 2 gradi. In cantina l'uva diraspata viene macerata con le bucce per 6 ore.
Segue poi la pressatura e la fermentazione alcolica a temperatura controllata tra i 14 e i 16 gradi. Il vino messo in bottiglia segue un affinamento di circa 6 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 % vol

NOTE DEGUSTATIVE: colore giallo dorato intenso, con sentori di pietra focaia e note fruttate. Di grande personalità, mantiene delicatezza, sapidità e mineralità molto varietale. Si accompagna piacevolmente agli aperitivi, alle carni bianche, ai piatti di pesce e alla cucina vegetariana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

FORMATO: 0.750ml

Azienda Agricola Monica Vettor | Via San Quirino 22/A, 33080 San Quirino (PN) | Italy
P.IVA: 01419080930 | +39 0434 91104 | info@monicavettor.it | monicavettor.it