



PINOT GRIGIO

DOC FRIULI

DESCRIZIONE

Varietà: Pinot Grigio.

Tipo di terreno: di origine alluvionale, ricco di calcare con sedimenti limosi argillosi.

Sistema di impianto: Guyot.

Vendemmia: inizio settembre.

Vigneti: 3.500/4.000 piante per ettaro.

Grado alcolico: 13%

VINIFICAZIONE

Diraspigiatura e pressatura soffice, fermentazione in bianco in fermentini d'acciaio inox termocontrollati (18-20°), affinamento in vasche d'acciaio a contatto con le fecce fini ed imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: elegante con note fragranti e fresche con sentori floreali dei fiori d'acacia e della ginestra che si fondono con i profumi fruttati della pera e della pesca.

Sapore: asciutto, di buona struttura, armonico.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale con antipasti di mare, risotti marinari, zuppe di pesce e baccalà in umido.

Temperatura di servizio: 8°-10°.



BORGO VERITAS