

Pinot Grigio

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

13,5 / 14% Vol.



UVA

Pinot Grigio

Cultivado mediante el sistema de conducción unilateral invertido, la densidad de plantación por hectárea es de 5.000 cepas/hectárea.

ÁREA DE PRODUCCIÓN

En la finca La Viarte, en los Colli Orientali del Friuli, en el municipio de Prepotto, sobre 24 hectáreas de viñedos en laderas a unos 150/200 metros sobre el nivel del mar, con exposición este y sureste, los suelos de origen eoceno conocidos localmente como "Ponca" están constituidos por capas de marga y arenisca.

ELABORACIÓN DEL VINO

La vendimia se realiza de forma manual, seguida de un suave prensado de la uva y vinificación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Reposa durante 6 meses sobre lías finas en depósitos de acero inoxidable, para luego afinarse en botella durante al menos 3 meses antes de comercializarse.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Fino y de buena intensidad en nariz, con fruta amarilla fresca, cítricos y lima bien ensamblados con recuerdos típicamente florales. Jugoso y sin concesiones.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir a 8-10°C en vaso ancho.

CÓMO INSCRIBIRSE EN LA CARTA DE VINOS

Pinot Grigio [año] – DOC Friuli Colli Orientali – La Viarte

EMPAJEAMIENTO

