

SCHIOPETTO

PINOT GRIGIO FRIULI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2020

Questo vino, proveniente da vigne aziendali con età inferiore ai 20 anni, vuole essere la declinazione giovane e fragrante di quelle che sono le potenzialità di questa nobile bacca coniugate al suo adattamento nei territori del Collio e dei Colli Orientali del Friuli. Raccolto a mano e pressato con grande delicatezza e rapidità per preservarne il classico colore giallo paglierino evitando cessioni di colore dalla buccia scura.



Denominazione: *D.O.C. Friuli*

Uva: *100% Pinot Grigio*

Prima annata: *2014*

DATI ANALITICI

Alcool % vol: *12,50%*

Zuccheri: *3,30 g/l*

Acidità totale: *5,05 g/l*

NOTE DI PRODUZIONE

Terreni: *Marne collinari di origine eocenica*

Sistema di Allevamento: *Guyot bilaterale*

Epoca vendemmiale: *Ultima decade di agosto e prima di settembre*

Modalità di raccolta: *Manuale*

Resa per ettaro: *70 q/he*

Fermentazione: *10-12 giorni in vasche di acciaio*

Temperatura di fermentazione: *15 °C*

Maturazione: *In vasche di acciaio inox per 5 mesi*

Affinamento: *Minimo 2 mesi in bottiglia*

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: *Giallo paglierino con riflessi oro*

Profumo: *Note briose e accattivanti di frutta esotica e rosa canina compongono il quadro aromatico di questo giovane Pinot Grigio*

Gusto: *Ricco, sapido e molto intrigante. Riempie il palato con note esotiche e salmastre*

Temperatura di servizio: *11° C*

Abbinamenti gastronomici: *Perfetto con primi e piatti a base di uova e verdure*

TERRE FRIULANE S.R.L.

Via Cividale 16, 33040 Togliano di Torreano (UD) Italia - Tel +39 0481.80332 - Fax +39 0481.808073
Cantina: Via Palazzo Arcivescovile 1, 34070 Capriva del Friuli (GO) Italia - E-mail: azienda@schioppetto.it

WWW.SCHIOPETTO.IT