

Salariaiis



PINOT GRIGIO



FRIULI VENEZIA GIULIA



INIZIO SETTEMBRE



10-12° C

PINOT GRIGIO

FRIULI DOC

Particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sformati di verdure.

Colore: giallo paglierino con riflessi oro antico.

Profumo: intenso, ampio e complesso, con note floreali di rosa selvatica e fiori d'arancio, con sensazione di frutta tropicale, di agrumi e di albicocca.

Sapore: strutturato, voluminoso, denso, con ottimo equilibrio acido, ottima corrispondenza retronasale degli aromi, finale morbido e persistente con spiccate note di agrumi, pesca e albicocca.

DATI AGRONOMICI

Denominazione	Friuli DOC
Altitudine (s.l.m.)	50-150 metri
Suolo	Medio impasto
Sistema di allevamento	Mono e doppio capovolto
Ceppi/ha	4000
Resa uva q.Li/ha	130

DATI ENOLOGICI

Pressatura	Molto soffice
Vinificazione	Fermentazione con lieviti selezionati
Affinamento	No
Maturazione	60 gg prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa uva in vino %	70%
Estratto secco (gr/lit)	21
Acidità totale (gr/lit)	5,9 ÷ 6,2
Ph	3,3 ÷ 3,5
Zuccheri residui (gr/lit)	4 ÷ 5
Alcol svolto	12,5% vol.

