

La nostra interpretazione di valori, gusto e piacere

Gigante

Wine & Welcome in Friuli



Pinot Grigio DOC Friuli Colli Orientali

Tipo di vino	Vino bianco secco di grande eleganza. Ottimo come aperitivo, antipasti, primi piatti e pesce.
Collocazione del vigneto	Corno di Rosazzo, Friuli Colli Orientali.
Giacitura e tipo di terreno	Collina esposta ad Est-Ovest, una parte dei terreni è di medio impasto l'altra è marnoso.
Varietà di uva	Pinot Grigio 100%
Cure nella preparazione	Vendemmia con selezione delle uve. Fermentazione dell'uva pressata a temperatura controllata di 18° per 20 giorni e maturazione del mosto in acciaio. Terminato tale periodo si effettua l'imbottigliamento a cui fa seguito un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.
Tipo di bottiglia	Bordolese conica da 0,75 litri.
Colore	Giallo con riflessi ramati.
Profumo	Intenso e raffinato con note di frutta matura e di fiori bianchi.
Sapore	Ricco, elegante e di notevole tenuta.
Temperatura di servizio	10°-12°
Epoca di consumo	Esprime il meglio di sé nei due anni successivi all'imbottigliamento con un mantenimento fino a 5 anni.