

PINOT GRIGIO

D.O.C. Friuli Isonzo

-
temp. servizio: 10/12°C

-
tipi di chiusure: tappo tradizionale

capacità:
375 ml / 750 ml

-
uvaggio:
100% uve Pinot Grigio

Note degustative: Il bouquet è distinto e spiccato. Ricorda chiaramente i fiori d'acacia. Il gusto è secco, gentile, pieno, piacevolmente amarognolo, con notevole sentore di artemisia.
Vinificazione: Pigiadirasatura immediata all'arrivo in cantina delle uve, raccolte a una temperatura di 26°C. Pressatura soffice e immediata per evitare la cessione del colore dalle bucce. Raffreddamento del mosto a 15°C. Decantazione per una notte. Travaso del mosto pulito con inoculo dei lieviti selezionati. Fermentazione a 18°C per 10 giorni. Travaso e affinamento in vasca d'acciaio, dove rimane per 3 mesi sui propri lieviti.

Abbinamenti consigliati: Si presta ad accostamenti con prosciutto, formaggi freschi, primi piatti con sughi rossi e carni bianche. Tra i piatti regionali che meglio si accostano vi sono gli gnocchi di zucca ed i risotti alle erbe specie quello alle ortiche, ma anche lumache in umido, oca in vari modi, brodetto alla gradesana, trota leggermente affumicata e crostacei.

Varietal: 100% Pinot Grigio

Bottle types:
375 ml / 750 ml

Serving temperature: 10/12°C

Closure: Traditional cork

Tasting notes: Distinctly marked bouquet. Reminiscent of acacia flowers. The taste is dry, gentle, full, pleasantly bitterish, with a notable hint of Artemisia.

Vinification: Grapes harvested at a temperature of 26°C are destemmed and crushed immediately at arrival in the winery. Immediate soft pressing to prevent the transfer of colour from the skins. Cooling of the must at 15°C. One night decanting. Racking of the clean must and inoculation of selected yeasts. Fermentation at 18°C for 10 days. Racking and refinement in stainless steel vats, where he remained for three months on its lees.

Food pairing suggestions: Suitable for pairings with ham, fresh cheese, first courses with red sauces and white meat. It is best suited with regional dishes like gnocchi with pumpkin, herb risotto (especially nettle risotto), but also stewed snails, goose cooked in various ways, Grado fish soup, lightly smoked trout and shellfish.

Satz: 100% Pinot Grigio

Verfügbare Formate:
375 ml / 750 ml

Serviertemperatur: 10/12°C

Verschluss: Traditioneller Korken

Duft- Und Geschmacksnoten:

Eigenes und ausgeprägtes Bouquet. Erinnert eindeutig an die Akazienblüten. Der Geschmack ist trocken, zart, voll, angenehm leicht bitter, mit starker Beifußnote.

Vinifizierung: Sofortiges Entrappen und Keltern im Traubenkeller, Weinlese bei 26°C. Weiche und sofortige Pressung, um die Farbübertragung von den Beerenhäute zu vermeiden. Abkühlung des Mostes bis auf 15°C und Dekantierung über Nacht. Abziehen des geklärten Mostes und Inokulierung mit selektierten Hefen. 10 Tage Gärung bei 18°C. Zum Ausbau in Edelstahltanks umgefüllt, wo bleibt drei Monate lang auf der Hefe.

Empfohlene Speisen: Eignet sich zu Schinken, Frischkäse, erste Gänge mit roten Soßen und Geflügel. Die regionalen Gerichte, die eine gute Kombination bilden sind Kürbisklößchen, Kräuter-Risottos, besonders mit Brennesseln, jedoch auch geschmorte Schnecken, unterschiedliche Gansgerichte, Fischsuppe nach Gradeser Art, leicht geräucherte Forelle und Krustentiere.



i feudi di Romans



Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE n. 1234/07
Campaign financed by EU Regulation n. 1234/07