

PINOT GRIGIO PLOZNER

**AZIENDA AGRICOLA
BETTILI CRISTIANA**

loc. Sorsei, I
37010
Cavaion Veronese
Verona - Italy

ZONA: Spilimbergo Friuli "Grave" – ITALY lat.: 46,083
NORD -long.: 12,8229 EST -alt.: 140m slm

ZONE: Spilimbergo Friuli "Grave" – ITALY lat.: 46,083
NORD -long.: 12,8229 EST -alt.: 140m slm

VIGNETO: Pergola
Produzione Biologica in conversione dal 2013

METHOD OF TRAINIG: Pergola
Organic production in conversion since 2013

SUOLO: Ghiaioso di origine alluvionale.

SOIL: gravel alluvial origin.

VARIETA': Pinot grigio 100%

GRAPE VARIETY: Pinot grigio 100%

RACCOLTA: Vendemmia meccanica a maturazione fisiologica

HARVEST: Mechanical harvesting

VINIFICAZIONE: classica vinificazione in bianco con operazione di iperossidazione del mosto. Fermentazione a temperatura controllata a 18 gradi. Dopo il travaso affina in acciaio per quattro mesi circa.

VINIFICATION: traditional white vinification.
Temperature controlled fermentation (18 °) Aging in stainless steel vats.

ANALISI SENSORIALE: Il colore è di un giallo paglierino con riflessi verdolini. Al profumo fruttato, molto floreale con note di violetta e acacia. Il sapore è ampio, gradevole con una vena fresca e sapida. Molto persistente.

SENSORIAL FEATURES: The colour is straw yellow with greenish shades. The bouquet is fruity, white peach, and floral, violet and acacia. The palate is pleasant, fresh and mineral. Very persistent.

ABBINAMENTI: Il grande successo di questo vino è dovuto alla sua "semplice" importanza ed alla grande duttilità a tavola. Perfetto sui piatti di pomodoro e zuppe di pesce, ottimo come aperitivo, con formaggi giovani, con salumi, con prosciutto cotto e mortadella.

SERVING SUGGESTIONS: The success of this wine is its versatility. Perfect a san aperitif, soft cheeses, Pasta with tomato, fish soup.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 -10° C

SERVING TEMPERATURE: 8 -10° C



