



PINOT GRIGIO

Denominazione: DOP Friuli
Regione: Friuli Venezia Giulia

Raccolta manuale delle uve.
Vinificazione classica in bianco con macerazione delle bucce (che permette l'estrazione del colore).
Affinamento in acciaio e maturazione sui lieviti fino a primavera.

Colore ramato.
Profumi di pera e miele di acacia con un sapore asciutto, fresco e fruttato.
Da servire con pesci grassi alla brace o con sughi, paste e gnocchi con pomodoro, basilico e melanzane. Buono con carni bianche o accostato al salame nostrano.
Temperatura di servizio 12° C.

Denomination: DOP Friuli
Region: Friuli Venezia Giulia

Manual harvest of the grapes.
Classic white vinification with maceration of the skins (which allows the extraction of the color).
Aging in steel and maturation on the lees until spring.

Coppery colour.
Scents of pear and acacia honey with a dry, fresh and fruity flavor.
To be served with grilled oily fish or with sauces, pasta and gnocchi with tomato, basil and aubergines. Good with white meats or paired with local salami.
Serving temperature 12 ° C.



VISINTINI