

Pinot Grigio

Il Pinot Grigio deve il suo nome al colore caratteristico degli acini. Esso deriva da una mutazione gemmaria del Pinot Nero del quale, colore escluso, conserva quasi tutte le caratteristiche. Il Pinot Grigio ha bisogno di un habitat naturale specifico in terreni piuttosto freddi, non umidi. È proprio in Friuli che ha finalmente trovato il suo ambiente ideale: nella nostra terra ha messo radici fornendo vendemmie contenute, ma sempre costanti. Si può vinificare in bianco con immediata separazione delle bucce dal mosto, ottenendo così finezza ed eleganza, oppure in ramato, lasciando che i suoi coloranti naturali tingano il mosto.

Luogo di Produzione

Località Bosc di Sot in Comune di Cormons.

Tecnologie di produzione

Pigiatura, breve macerazione pellicolare a temperatura controllata, pressatura soffice. Dopo l'opportuna pulizia del mosto, fermenta a temperatura controllata. Riposa sui lieviti fino a primavera. Assemblaggio ed imbottigliamento a fine estate senza filtrazione.

Profumo

Da giovane prevale la frutta matura, soprattutto la pera. Con il tempo assumerà note di fieno secco e mandorle tostate.

Sapore

Sapore pieno e morbido, armonico e gradevolmente fruttato, con elegante persistenza aromatica.

Colore

Giallo oro antico.

Abbinamenti

Vino di centro pranzo per minestre sostanziose, risotti di carne leggera, lessi di carne o pollo. A fine pranzo può accompagnare formaggi saporiti di media stagionatura.

Temperatura di Servizio

12-14 °C.

BorgosanDaniele

www.borgosandaniele.it



BorgosanDaniele

PINOT GRIGIO

Vin Blanc natural di Vigna
Alessandra e Spirit. Parola di
Alessandra e Mauro. Mosti
cristallini in Borgo San Daniele