

PINOT GRIGIO

RON
CO
DEI
PINI



Alc. Vol. 13

VITIGNO

100% Pinot Grigio

DENOMINAZIONE

Friuli Colli Orientali DOC

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale

VINIFICAZIONE

Raccogliamo manualmente le uve e dopo una breve macerazione a freddo, le pressiamo sofficemente. Affiniamo il vino per circa 6 mesi su lieviti nobili effettuando battonage. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa altri due mesi in bottiglia.

ASPETTI ORGANOLETTICI

Altro grande classico del territorio, vendemmia seguita da breve macerazione a freddo, successivamente 6 mesi in vasca di acciaio sui propri lieviti, con frequenti battonage. Note di melone bianco, rosmarino, sfumature di gelsomino e lieve ammandorlatura, alla beva iodato-salmastro, con ritorno delle note officinali e dei sentori di frutta bianca. Chiude ancora sui ricordi di frutta secca tostata.

ACCOMPAGNAMENTI

Antipasti e primi piatti a base di pesce.
Temperatura di servizio 10-12°

Novello Wines srl

Via Ronchi, 93 - 33040 Prepotto UD - Italy

Tel. +39 0432 713239 - email: info@roncodeipini.it

www.novellowines.it