



CANTARUTTI

PINOT GRIGIO Friuli Colli Orientali

VITIGNO: vitigno internazionale 100% Pinot Grigio

FORMA DI CONDUZIONE: da vitigni di proprietà

ETTARI DI PRODUZIONE: Ha 5.16.50 in alta collina

VENDEMMIA: fra la prima e la seconda settimana di settembre raccogliendo l'uva a mano in cassette.

VINIFICAZIONE: in bianco, come avviene per tutte le uve bianche, inoculando lieviti selezionati ed utilizzando tecniche enologiche ed attrezzature all'avanguardia tali da permettere pressature molto soffici a scapito delle rese uva mosto.

FERMENTAZIONE: avviene a temperatura controllata variabile compresa fra i 18 e i 20°C in contenitori d'acciaio inox e si è protrae lentamente per circa 20 giorni. Al termine della fermentazione viene asportata la feccia che nel frattempo si è creata.

AFFINAMENTO: vino imbottigliato nel corso del mese di aprile e per la particolare e incredibile complessità che presenta è senza dubbio un vino dalla grande longevità, in grado di mantenere e potenziare nel tempo le sue iniziali caratteristiche, pur mantenendo un'originale freschezza. Se ben conservato, si riscopre essere anche dopo cinque anni dal suo imbottigliamento un vino dalle grandi potenzialità olfattive e gustative.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: presenta colore giallo paglierino fitto con riflessi rosati che ricordano la colorazione tipica della bacca ramata. Al naso si presenta intenso, in cui si rilevano aromi tipici dei fiori di campo e di tiglio, mentre al palato si riscontra un altrettanto ampio equilibrio, che chiude lungo, grasso con un'assoluta eleganza.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: vino interessante su piatti vegetariani, minestre asciutte ed in brodo, purché i sapori non siano troppo intensi; abbinamento da manuale se accompagna carni delicate.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 – 13,8% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5 – 5,2gr/lt.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA: 12°/14°C



Bicchieri Consigliato:

