



SACCHETTO



PINOT GRIGIO DOC GRAVE DEL FRIULI LA NINFA

Pinot Grigio da uve della zona DOC Grave del Friuli, nel cui profumo si riconoscono fragranze di banana, ananas e fiori di glicine. Il sapore è persistente, rotondo, giustamente corposo, di grande armonia. Indicato con antipasti di mare, crostacei, fritti di pesce misto, minestre, lessi di carne e pollame. Servire a 8-10°C.

Classificazione:	Pinot Grigio D.O.C. Grave Friuli
Zona d'origine:	Friuli - Zona delimitata dal Disciplinare di Produzione.
Vitigni:	Pinot Grigio
Vinificazione:	Uve del vitigno omonimo, vini, verificate mediante pigiatura, criomacerazione in presenza delle vinacce, quindi pressatura soffice e avvio di fermentazione a temperatura controllata in presenza di lieviti selezionati.
Maturazione:	In contenitori d'acciaio a temperatura controllata.
Affinamento:	In bottiglia
Longevità:	18/24 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.
Colore:	Giallo paglierino con possibili riflessi ramati.
Profumo:	Elegante con fragranze fruttate e floreali tipiche della banana, ananas e fiori di glicine.
Sapore:	Sapore persistente rotondo, giustamente corposo, di grande armonia.
Gradazione alcolica:	12% Vol
Acidità totale	5,4 - 5,7 g/l
Residuo Zuccherino:	4 - 5 g/l
Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Abbinamenti consigliati:	Indicato con antipasti di mare, crostacei, fritti di pesce misto, minestre, lessi di carne e pollame.