



San Simone[®]

LINEA PRESTIGE



PINOT GRIGIO Friuli Grave Doc

CURIOSITÀ: vitigno internazionale, originario della Borgogna, deriva da una mutazione gemmaria del Pinot Nero. A buon diritto può essere definito tradizionale, essendo coltivato in Friuli da più di un secolo e divenuto oramai sinonimo della produzione viticola della regione. Mostra un carattere secco e croccante con un profilo agrumato. È molto apprezzato soprattutto per la sua eccellente idoneità a vari tipi di cucine.

Zona di Produzione: Friuli Venezia Giulia, nella zona più occidentale della Doc Grave, comune di Porcia, in un terreno di origine alluvionale, ricco di calcare, di natura prevalentemente sabbiosa con sedimenti limoso argillosi.

Varietà: 100% Pinot Grigio.

Vigneti: forma di allevamento a cordone speronato, 4.000 piante per ettaro, resa 100 ql/Ha.

Epoca di vendemmia: IV settimana di agosto / I settimana di settembre.

Vinificazione: diraspigiatura e pressatura soffice, fermentazione in bianco in fermentini d'acciaio inox termo-controllati (18-20°C), affinamento in vasche d'acciaio a contatto con le fecce fini e imbottigliamento a quattro mesi dalla vendemmia.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Capacità di invecchiamento: da bere subito o da conservare per 2-3 anni.

Colore: giallo paglierino chiaro con lievi riflessi ramati.

Profumo: delicato, ampio, floreale e fruttato, ricorda i fiori di acacia e d'arancio e la rosa selvatica, con sentori di pesca e albicocca.

Gusto: sapore secco, fresco, elegante con un buon equilibrio acido ed un finale piacevolmente amarognolo.

Abbinamenti: vino che esalta tutta la gamma degli antipasti magri, minestre asciutte e in brodo e alcune specie di pesci come branzini e cefali. Ottimo anche con carpaccio, rucola e grana.

Temperatura di servizio: servire a 8-10°C.