

Pinot Grigio – Casali Roncali

CLASSIFICAZIONE:

D.O.C.

ZONA DI COLTIVAZIONE:

Friuli Colli Orientali

PRODUTTORE/IMBOTTIGLIATORE:

CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A. – BERTIOLO – ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA

VITIGNO:

Pinot Grigio

GRAPPOLO:

Piccolo, molto compatto, di colore tipico

GERMOGLIAMENTO:

Aprile

FIORITURA:

Prima decade di Giugno

MATURAZIONE:

Seconda decade di Settembre

VINIFICAZIONE/ FERMENTAZIONE:

In bianco con pressatura soffice, fermentazione controllata con temperatura fra i 19 e 21° C. Sosta sui lieviti per 5 mesi.

TIPOLOGIA:

Secco

CARATTERE:

La frutta e il pane tostato si fondono nella rotondità del vino.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Antipasti, minestre, pesce e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12° C

CONTENUTO:

Bottiglia 0,75 lt.

DURATA:

2 - 3 anni

DATI ANALITICI:

Alcool: 12,50 %vol

Contiene solfiti

