



**Nome del Vino:**  
**Pinot Grigio**

**Denominazione:**

Pinot Grigio delle Venezie, Indicazione Geografica Tipica.

**Vitigni:**

Pinot Grigio

**Zona di Produzione:**

Diverse tipologie di Vigneti all'interno dell'area di Lison Pramaggiore e Grave del Friuli.

**Tipologia dei terreni:**

I diversi vigneti hanno conformazioni geologiche differenti. In maggioranza si distinguono due tipi di terreni: argillosi e calcarei.

**Sistema di allevamento della vite:**

Cordone speronato, Sylvoz e Guyot.

**Tecnica di produzione:**

La vendemmia viene fatta a settembre inoltrato; le uve vengono pressate sofficemente; i mosti vengono portati a basse temperature e criomacerati per ottenere una migliore estrazione di aromi. Il vino viene lasciato riposare in vasca per alcuni mesi prima di essere imbottigliato; all'imbottigliamento segue un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

**Descrizione Organolettica:**

E' un vino dal colore giallo paglierino, con riflessi grigi, quasi metallici. Ha un profumo delicatamente fruttato fuso con note di crosta di pane ed fieno. Ha una struttura importante, e un' eleganza non comune che lo rende un vino di grande prestigio e di riconoscibile nobiltà.

**Abbinamenti:**

Si abbina con facilità a molti piatti, in particolare di pesce, ma anche con la ricette a base di erbe, minestre in genere e piatti a base di uova. Va servito alla temperatura di 10-12 gradi.

