



Pinot Grigio



CLASSIFICAZIONE
Friuli Aquileia DOC



TERRITORIO
Cervignano del Friuli



UVE
Pinot Grigio



GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve appena colte vengono sottoposte a pressatura soffice e il mosto limpido è posto a fermentare per 10 giorni a temperatura controllata di 18° C. per esaltarne gli aromi e le qualità organolettiche. Il vino resta a contatto con i propri lieviti per almeno 3 mesi.

COLORE

Giallo paglierino con leggeri riflessi dorati.

PROFUMO

Fine con note ampie fruttate di mela renetta e floreali di ginestra.

SAPORE

Leggermente secco ed estremamente fresco. La sua fragranza ed il buon equilibrio lo rendono particolarmente raffinato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si serve idealmente a 10° - 12° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da aperitivo, si abbina ottimamente con primi piatti leggeri, carni bianche, pesce e frutti di mare anche crudi.

ZONIN Via Borgolecco, 9 - 36053 Gambellara (Vicenza) - Tel. 0444 640111 - Fax 0444 640204 - info@zonin.it
www.zonin.it

Sagra 2016. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 28/09/2018.