


ALTURIS®
Vignaioli in Terre di Confinè



PINOT GRIGIO

ZONA DI PRODUZIONE

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli

VITIGNO

100% Pinot Grigio

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e monocolpovolto friulano

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

VINIFICAZIONE

Le uve intere vengono pressate sofficemente e il mosto ottenuto viene decantato staticamente a freddo. Fermentazione e affinamento "sur lies" avvengono in botti di cemento vetrificato a temperatura controllata.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% vol. circa

COLORE

Giallo paglierino intenso.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Bouquet raffinato, ampio e complesso, con note di frutta esotica, fieno, crosta di pane e mandorla tostata che distinguono la sua tipicità. Al gusto conferma le sensazioni olfattive e risulta secco, pieno e sapido. Si distingue per la sua piacevolezza ed eleganza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C

ABBINAMENTI

Particolarmente indicato per gli antipasti a base di pesce, primi piatti asciutti o creme di verdura, pesce lessato o carni bianche fredde.

Azienda Agricola Alturis s.s.a.