

*di Lenardo*  
DAL 1878

**PINOT GRIGIO**  
MONOVITIGNO

## **PINOT GRIGIO – DOC FRIULI**

Al naso presenta un elegante mix di fiori e frutta, il profumo è molto fresco e piacevole con una buona gamma di aromi varietali come Pera Williams, banana, albicocca e fiori d'Acacia. Molto lungo in bocca, pieno e con una buona e rinfrescante acidità. Il retrogusto ha delle reminescenze di sciroppo di Pera e Mela Cotogna. La buona acidità è bilanciata da un corpo importante e dal lungo finale.

**ABBINAMENTI:** E' perfetto con gli antipasti, riso e pasta, piatti a base di uova o pesce.

**PRODUZIONE ANNUA:** circa 300.000 bott.

**PRIMA ANNATA IN COMMERCIO:** 1986

**PERCENTUALE UVE:** 100% Pinot Grigio

**ALCHOOL:** 12,5%

**AREA DI PRODUZIONE:** FRIULI VENEZIA GIULIA

La regione Friuli-Venezia Giulia sita nel Nord del paese beneficia della vicinanza alle Alpi che bloccano i venti del nord e assieme all'influenza del mare contribuiscono a temperare il clima durante tutto l'anno.

**SISTEMA D'ALLEVAMENTO:** Guyot laterale

**VINIFICAZIONE:**

Vendemmia manuale.

Una pressa soffice sottovuoto viene inizialmente utilizzata per pressare dolcemente le uve facendo attenzione a non rompere i vinaccioli.

Dopo questa prima fase, il mosto viene trasferito in vasche d'acciaio, all'interno delle quali, ad una temperatura controllata di circa 15°, avviene la fermentazione.

Il vino verrà poi lasciato maturare a contatto con i lieviti per tutta la sua vita, fino al giorno in cui verrà imbottigliato. Frequenti bâtonnage.

Dopo essere stato imbottigliato le bottiglie vengono lasciate riposare per almeno 2 mesi prima della commercializzazione.

**PERIODO CONSIGLIATO DI CONSUMO:** per meglio conservarne la freschezza consigliamo di berlo entro i primi 5 anni di vita.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12°

