

Carlo di Pradis

TRADIZIONE E TERRITORIO

ISONZO DEL FRIULI DOC PINOT GRIGIO



SUOLO	Alluvionale con argille rosse e ghiaie
VITIGNO	Pinot Grigio
ESTENSIONE DEL VIGNETO	2,7 ha
ESPOSIZIONE	Sud
TIPO D'IMPIANTO	Guyot
DENSITÀ MEDIA CEPPI PER ETTARO	6000
ETÀ MEDIA DEL VIGNETO	18
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO	70q
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Agosto
ALCOOL	13,47
ACIDITÀ TOT	5,7
IMBOTTIGLIAMENTO	fine Giugno

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con pressa pneumatica, pulizia statica dei mosti con decantazione a 10 ° per 12 ore e successivo avvio della fermentazione in botti di acciaio alla temperatura di 18-20 °. A fine fermentazione travaso per togliere le fecce più pesanti, colmature delle botti e affinamento nelle stesse fino all'imbottigliamento con "battonage" settimanali per tenere in sospensione i lieviti.

SI PRESENTA

Di colore giallo paglierino con riflessi grigiastri, al naso da sentori di frutta fresca e esotica molto intensi, al palato è fresco rotondo e persistente.

ABBINAMENTI

È un vino da centro pranzo per minestre sostanziose, risotti di carni leggere, lessi di carni bianche o pollo. Va servito ad una temperature di circa 12-14 °.

