

## ISONZO DEL FRIULI DOC PINOT GRIGIO 2013



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

### 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 temperatura di circa 12-14 °.*

