



## PINOT GRIGIO DOC GRAVE DEL FRIULI LA NINFA

Pinot Grigio da uve della zona DOC Grave del Friuli, nel cui profumo si riconoscono fragranze di banana, ananas e fiori di glicine. Il sapore è persistente, rotondo, giustamente corposo, di grande armonia. Indicato con antipasti di mare, crostacei, fritti di pesce misto, minestre, lessi di carne e pollame. Servire a 8-10°C.

Classificazione: Pinot Grigio Grave Friuli D.O.C.

Zona d'origine: Friuli - Zona delimitata dal Disciplinare di

Produzione.

Vitigni: Pinot Grigio

Vinificazione: Uve del vitigno omonimo vengono pressate

delicatamente, quindi il mosto viene fermentato a temperatura controllata in

presenza di lieviti selezionati.

Maturazione: In contenitori d'acciaio a temperatura

controllata.

Affinamento: In bottiglia

Longevità: 18/24 mesi in funzione della temperatura e

della luminosità del luogo di conservazione.

Colore: Giallo paglierino carico

Profumo: Elegante con fragranze fruttate e floreali

tipiche della banana, ananas e fiori di glicine.

Sapore: Secco e avvolgente, giustamente corposo, di

grande armonia.

Gradazione alcolica: 12,5% Vol

Acidità totale: 5,4 - 5,7 g/l

Residuo Zuccherino: 0 - 3 g/l

Temperatura di

servizio: 8 - 10 °C

Abbinamenti Indicato con antipasti di mare, crostacei, fritti

consigliati: di pesce misto, minestre, lessi di carne e

pollame