

## PINOT GRIGIO D.O.C. FRIULI GRAVE LA NINFA



Classificazione:	Pinot Grigio D.O.C. Friuli Grave
Zona d'origine:	Friuli - Zona delimitata dal Disciplinare di Produzione.
Vitigni:	Pinot Grigio
Vinificazione:	Uve del vitigno omonimo, vinificate mediante pigiatura, criomacerazione in presenza delle vinacce, quindi pressatura soffice e avvio di fermentazione 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 con possibili riflessi ramati.
Profumo:	Elegante con fragranze fruttate e floreali tipiche della banana, ananas e fiori di glicine.
Sapore:	Sapore persistente rotondo, giustamente corposo, di grande armonia.
Gradazione alcolica:	12% Vol.
Acidità totale:	5,4 -5,7 g/l
Zuccheri residui:	4 - 5 g/l
Temperatura di servizio:	8-10° C.
Abbinamenti consigliati:	Indicato con antipasti di mare, crostacei, fritti di pesce misto, minestre, lessi di carne e pollame.