



Valparadiso - Pinot Grigio

Pinot Grigio Delle Venezie

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO: Pinot Grigio.

VIGNETO: 14 ha coltivati a Guyot in Comune di Trivignano Udinese (UD), Località Dogana Vecchia. Terreno alluvionale complesso, originato dal Fiume Tor, composto da ciottoli di piccola dimensione, limo e argilla. 4500 viti/ha.

ETA' VIGNETO: 10 anni.

RACCOLTA: manuale in cassette da 10 kg.

PERIODO: prima settimana di Settembre.

FERMENTAZIONE: in acciaio.

MATURAZIONE: sui propri lieviti fino alla primavera successiva la vendemmia.

ALLA VISTA: colore giallo paglierino brillante con riflessi chiari.

ALL'OLFATTO: la componente aromatica è complessa con evidenti sentori di pera Williams, gelsomino e vaniglia. Delicatamente speziato di noce moscata e pepe bianco.

AL PALATO: entra con morbida eleganza e note acidule di frutta esotica. Si allunga con aromi vegetali e termina con una piacevole sensazione di nocciola. Buona sapidità.

ABBINAMENTI: aperitivo con crudité di mare mitili, molluschi e crostacei. Ottimo con la cucina di pesce veneziana, risotti di pesce e verdure.