

GILDO

Vini & Spumanti



PINOT GRIGIO

TIPO DI VINO	—	Bianco secco
ZONA VITIGNO	—	Colli Orientali del Friuli
VITIGNO	—	Alloctono - Pinot Grigio in purezza
TERRENO	—	Zona collinare, costituito da marna calcarea
ANNO VIGNETI	—	Dal 1975 al 1998
ALLEVAMENTO	—	Cappuccina
VENDEMMIA	—	Manuale nella prima decade di settembre
DATI ANALITICI	—	Gradazione alcolica: 13,5% Vol.
TEMPERATURA	—	12 - 14° C

VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco con 24 ore di criomacerazione seguita da spremitura soffice e fermentazione in botti di acciaio inox termo-controllate.

AFFINAMENTO

In vasche di acciaio per sei mesi a cui segue un affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.

COMMERCIALIZZAZIONE

Inizio della primavera successiva alla vendemmia.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino bianco di colore ramato con bouquet tipico che ricorda il profumo di fiori. Gusto secco, piacevolmente amarognolo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accosta bene ad antipasti, salumi, formaggi freschi, primi piatti e carni bianche.