GILDO

VITICOLTORI PER TRADIZIONE

PINOT GRIGIO

VITIGNO	Pinot Grigio
TIPO DI VINO	Bianco secco
DENOMINAZIONE	DOC Friuli Colli Orientali
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	10 - 12° 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.

Az.Agr.Gildo di Zorzutto e C. s.s.a.
Strada dei Colli Megaluzzi 8
33043 Spessa – Cividale del Friuli

T +39 0432 716060
gildo@gildovini.com

WWW.GILDOVINI.COM