



VISTORTA

## PINOT GRIGIO

Regione	Friuli Venezia Giulia
Classificazione	D.O.C. Friuli grave
Vitigno	100% uva Pinot grigio
Terreno	Sabbioso - ghiaioso
Grado Alcolico	12,50%

### *Vinificazione*

Vendemmia nella prima decade di settembre  
Uva totalmente pigiadiraspata, pressatura soffice. Fermentazione alcolica ad una temperatura di 17-18 °C per una durata totale di 8-10 giorni. Due tecniche di fermentazione, 30% in ossigenazione, 70% in riduzione. A seguire, divise per partita di fermentazione, permanenza in vasche di cemento con le proprie fecce fini con battonage settimanale.

### *Descrizione*

Delicate tonalità femminili, ai fiori d'acacia e alle rose, ammaliano il naso in apertura. Toni fruttati di melone, leggera banana, pesca bianca, e mela golden con sfumature di erbe aromatiche. Bocca sapida quasi salata, fresca, con note consistenti di pera e mela. Di buona lunghezza. Conserva tratti graffianti.

### *Abbinamento*

Ottimo con piccoli molluschi, frittore di pesce, uova, risotti alle verdure e ai frutti di mare, formaggi freschi e delicati.

### *Note*

Stappare con leggero anticipo e servire a 10-12 °C.