PINOT GRIGIO

UVE
Grape - Trauben

Pinot Grigio

DENOMINAZIONE
Appellation - Bezeichnung

DOC Isonzo del Friuli

NATURA DEL TERRENO
Soil - Boden

Argille nobili, ghiaia e sabbia
Enoble clays, gravel and sand.
Edle Tone, Kies und Sand.

ETÀ MEDIA VITI
Vineyards' age - Alter der Weinberge

Diverse (dal 1996 al 2004)
Different (from 1996 to 2004)
Anders (seit 1996 bis 2004)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Pruining System - Beschneidungssystem

Sylvoz e Guyot

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
Age Potential - Alterspotential

5 anni - *5 years - 5 Jahren*

EPOCA DI VENDEMMIA
Harvest - Ernte

Settembre, *September*

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Service Temperature - Betriebstemperatur

10/12 C°

VINIFICAZIONE:
L'uva viene diraspata e successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti per diversi mesi. Seguirà poi l'imbottigliamento.

WINEMAKING:
The grapes are destemmed and gently crushed then the must is clarified through static debourbage. Fermentation takes place in stainless steel vats at a controlled temperature. Once fermentation is complete the wine remains on the lees for several months, and is then bottled.

WEINBEREITUNG:
Die Trauben werden erst entrappt und dann sanft gepresst. Der so gewonnene Most wird durch Dekantieren geklärt und gärt anschließend bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern. Am Ende des Gärprozesses wird der Wein für mehrere Monate auf dem Hefesatz gelagert. Danach folgt die Abfüllung.

NOTE DEGUSTATIVE:
Di colore giallo paglierino. Il bouquet è caratteristico e gradevole. Il gusto è secco, armonico.

TASTING NOTES:
Straw yellow in color. The nose is true to the variety and pleasing. In the mouth it is dry and nicely orchestrated.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:
Strohgelbe Farbe. Das Bouquet ist charakteristisch und angenehm. Der Geschmack ist trocken und harmonisch.

ABBINAMENTO:
Si presta ad accostamenti con prosciutto, formaggi freschi, primi piatti con sughi rossi e carni bianche.

FOOD PAIRING:
It goes well with prosciutto, fresh creamy cheeses, tomato sauce pastas and risottos, and white meat dishes.

EMPFOHLENE SERVIERVORSCHLÄGE:
Er eignet sich zu Schinken, Frischkäse, ersten Gängen mit roten Soßen und weißem Fleisch.

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO (UE) N. 1308/13
CAMPAING FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/13

i feudi di Romans