



Francesco Rotolo

C O N F I N I S

PINOT GRIGIO

2020

DOC Friuli Venezia Giulia

Vitigno conosciutissimo e bevuto in tutto il mondo, in Friuli trova l'habitat d'elezione per crescere. Vinificato tradizionalmente in bianco, questo vitigno riesce come pochi a coniugare la freschezza e la piacevolezza di beva alla profondità della sua struttura aromatica.



Uva: *100% Pinot Grigio*

DATI ANALITICI

Alcool % vol: *12,5 %*

Zuccheri: *1,3 g/l*

Acidità totale: *5,9 g/l*

NOTE DI PRODUZIONE

Terreni: *Marne di origine eocenica (ponca in friulano)*

Sistema di allevamento: *Guyot bilaterale*

Epoca vendemmiale: *Precoce, a fine agosto*

Modalità di raccolta: *Manuale*

Resa per ettaro: *60 q/he*

Fermentazione: *In acciaio per 10-12 giorni a 15/16 C°*

Maturazione: *In acciaio per 7 mesi*

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: *Giallo paglierino brillante*

Profumo: *Aromi di frutta fresca esotica come banana e frutto della passione compongono la silhouette aromatica donando fragranza e freschezza*

Gusto: *Bocca avvolgente a base di frutta esotica matura coniugata con piccoli tocchi di mandorla e crema fresca.*

Temperatura di servizio: *11/13 C°*

Abbinamenti gastronomici: *Aperitivi, pesce al forno, primi di mare, carni bianche, uova*