

di Lenardo
DAL 1878

PINOT GRIGIO
MONOVITIGNO

PINOT GRIGIO – DOC FRIULI

Al naso presenta un elegante mix di fiori e frutta, il profumo è molto fresco e piacevole con una buona gamma di aromi varietali come Pera Williams, banana, albicocca e fiori d'Acacia. Molto lungo in bocca, pieno e con una buona e rinfrescante acidità. Il retrogusto ha delle reminescenze di sciroppo di Pera e Mela Cotogna. La buona acidità è bilanciata da un corpo importante e dal lungo finale.

ABBINAMENTI: Carne. Sicuramente un ottimo vino da abbinare ai vari tipi di Carne Bianca (Pollo, Tacchino, Faraona) grazie al suo sapore ricco ma delicato e il suoi profumi mai aggressivi. Per aumentarne ulteriormente la freschezza provate con una marinatura a base di limone.
Pesce. Ottimo ovviamente con tutti i più classici piatti di pesce, in particolare modo grazie alla sua freschezza e sapidità con piatti freschi e delicati (es: sushi, carpaccio di pesce spada o di branzino, molluschi) oppure con un più classico pesce al forno o sotto sale.
Formaggi. se di mucca ne esaltano le note più dolci (Brie, Gruyere, Mozzarella, Parmigiano Reggiano). Formaggi di Pecora (Gouda, Roquefort, Manchego, Fleur du Marquis, Etorki) tendono invece ad accentuarne le note erbacee e minerali. **Altro.** Piatti di pasta delicati. Essendo già un vino acidulo di suo consigliamo di evitare l'abbinamento con alimenti anch'essi molto aciduli (es. limone, pomodoro). Perfetto assieme ad una buona insalata.

PRODUZIONE ANNUA: circa 250.000 bott.

PRIMA ANNATA IN COMMERCIO: 1986

PERCENTUALE UVE: 100% Pinot Grigio

ALCOHOL: 12,5%

AREA DI PRODUZIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA

La regione Friuli-Venezia Giulia sita nel Nord del paese beneficia della vicinanza alle Alpi che bloccano i venti del nord e assieme all'influenza del mare contribuiscono a temperare il clima durante tutto l'anno.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Guyot laterale

VINIFICAZIONE:

Vendemmia manuale.

Una pressa soffice sottovuoto viene inizialmente utilizzata per pressare dolcemente le uve facendo attenzione a non rompere i vinaccioli.

Dopo questa prima fase, il mosto viene trasferito in vasche d'acciaio, all'interno delle quali, ad una temperatura controllata di circa 15°, avviene la fermentazione.

Il vino verrà poi lasciato maturare a contatto con i lieviti per tutta la sua vita, fino al giorno in cui verrà imbottigliato. Frequenti bâtonnage.

Dopo essere stato imbottigliato le bottiglie vengono lasciate riposare per almeno 2 mesi prima della commercializzazione.

PERIODO CONSIGLIATO DI CONSUMO: per meglio conservarne la freschezza consigliamo di berlo entro i primi 5 anni di vita.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°

Di Lenardo Vineyards
Piazza Battisti 1 | Ontagnano 33050 - UD - Italia
office: +39 0432 928633 | fax: +39 0432 923375
info@dilenardo.it | www.dilenardo.it

