

PINOT GRIGIO



AZIENDA AGRICOLA

SANT'ELENA



TIPOLOGIA: D.O.C.

AREA PRODUZIONE: Friuli Isonzo

TERRENI: Alluvionali ciottolosi, poveri di materia organica

UVE: Pinot Grigio 100%

PRODUZIONE: 1 bottiglia per ceppo

RACCOLTA: a mano

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte rigorosamente a mano nel momento di maggior espressione aromatica; arrivate in cantina, vengono diraspate e pressate in maniera soffice in ambiente saturo di Co2 per preservarne gli aromi varietali. Dopo una pulizia statica in vasca di 24 ore vengono avviate alla fermentazione alcolica a temperatura controllata mediante lieviti selezionati e indigeni.

Svolta la fermentazione alcolica, il vino sfecciato dalla parte grossolana viene tenuto in rimontaggio sulle fecce nobili fino a giugno dell'anno successivo. Una volta imbottigliato rimane in cantina fino all'anno dopo, ad affinarsi in bottiglia, prima di essere messo in commercio.

AFFINAMENTO: in bottiglia

DESCRIZIONE: perfetta espressione del terroir. Vino dal colore giallo paglierino intenso con riflessi ramati, complesso ed estremamente profumato, con caratteristici sentori di pera, frutta esotica e fiori d'acacia. Lungo, persistente e particolarmente fresco.

ABBINAMENTI E SERVIZI: sapido e importante questo pinot grigio va servito in ampi calici da vino bianco ad una temperatura di 12°C. Ottimo in abbinamento con risotti ai frutti di mare, zuppe e secondi a base di pesce.

Azienda Agricola Sant'Elena Srl

Via Gasparini 1 – 34072 Gradisca D'isonzo (GO)

P.I. 0016760311 – C.F. 80013600582 – Tel./Fax 048192388