

PRIARA

Friulano



NOME DEL VINO: Priara Pinot Grigio

DENOMINAZIONE: Friuli Venezia Giulia DOC

UVE: 100% Pinot Grigio

ZONA DI PRODUZIONE: Esclusivamente vigneti Pradio

TIPOLOGIA DI TERRENO: Di origine alluvionale composta dal 40% al 60% di sassi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: Circa 9.000 kg di uva

PERIODO DI RACCOLTA: Prime 2 settimane di settembre

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Scrupolosa selezione delle uve, pressatura soffice, utilizzo di diversi tipi di lievito, parziale fermentazione malolattica, lunga sosta sulle fecce nobili

AFFINAMENTO: In acciaio e poi in bottiglia per almeno 3 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO: All'origine

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Il colore si presenta giallo paglierino carico, ottimo impatto olfattivo con profumi complessi e ben amalgamati di fiori di campo, frutta matura (mela e banana). In bocca è deciso, lungo, piacevolmente fresco e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: Antipasti saporiti a base di pesce, primi piatti con verdure, secondi di carni bianche