

VITAS

PINOT GRIGIO



TECNICA DI VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte manualmente verso fine Agosto-inizio Settembre, vengono pressate intere con separazione delle diverse frazioni di mosto, facendo attenzione a non estrarre le sostanze coloranti dalla buccia. Il mosto ottenuto viene illimpidito per decantazione statica a freddo e, dopo l'inoculo con lieviti selezionati, viene fatto fermentare alla temperatura di 17°C. L'affinamento avviene "sur lies" in serbatoi d'acciaio inossidabile con periodici rimescolamenti dei sedimenti fino all'imbottigliamento.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi ramati.

PROFUMO

Bouquet caratterizzato da note fresche e minerali.

SAPORE

In bocca esprime ottima struttura ed avvolgenza. Ottimo equilibrio con finale vivace.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire fresco (12°C).

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Vino da aperitivi e antipasti di mare, ottimo con pesce, crostacei e minestre bianche.

VITAS 1907

Via San Marco, 5 - Loc. Strassoldo
33052 Cervignano del Friuli (UD) Italy
Tel: + 39 0431 93083
info@vitas.it - www.vitas.it