



TORRE ROSAZZA



Pinot Grigio

Friuli Colli Orientali DOC

Il vino italiano più celebre nel mondo, il Pinot Grigio, da secoli si coltiva in Friuli con risultati di grande intensità espressiva nei terreni di collina, dove il vino acquisisce profumi intensi e una buona concentrazione.

Uve: Pinot Grigio 100%

Provenienza: Oleis di Manzano, vigneti di proprietà

Tipologia di terreno: Marne eoceniche

Altitudine: 120 – 170 m s.l.m.

Metodo di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4.500 ceppi per ettaro

Resa delle Uve: circa 70 quintali per ettaro

Vinificazione:

Le uve intere vengono adagiate nelle presse, dove si procede alla spremitura soffice. La vinificazione avviene in bianco, separando immediatamente le bucce dai mosti, in vasche d'acciaio a temperatura controllata. In seguito il vino permane sui lieviti per circa sei mesi in recipienti d'acciaio, per poi essere imbottigliato e riposare in bottiglia per i due mesi successivi.

Il Vino:

Giallo paglierino, con riflessi dorati, esordisce al naso con pronunciati sentori floreali che virano poi verso il fruttato, richiamando sentori di mela e pera matura. Al palato è morbido e avvolgente e dosa sapientemente un buon corpo con una nervatura piacevolmente acidula, che dona freschezza alla bevuta. Equilibrato in ogni componente, ha una buona persistenza.

Abbinamenti:

Grande versatilità in tavola, è ottimo in abbinamento con carni bianche e pesci saporiti come il tonno. Si sposa bene anche a primi piatti a base di pesce e a zuppe saporite di legumi. Perfetto infine anche accostato a salumi stagionati.

