

ca'tullio

VINI BIANCHI



PINOT GRIGIO – CA' TULLIO D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

L'uva: Pinot Grigio

La vinificazione: pressatura soffice, illimpidimento statico a freddo del mosto, fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata con l'impiego di lieviti selezionati e periodica movimentazione della feccia fine per circa tre mesi, a cui segue un periodo di affinamento in vasca, prima di essere imbottigliato.

Il vino: colore giallo paglierino con riflessi cinerini. Profumo intenso, molto varietale, con evidenti note fruttate di banana e pera e ricordi minerali. Al gusto sapido, fruttato, morbido e fragrante, con un finale di mandorle tostate.

L'abbinamento: ideale per accompagnare antipasti, piatti a base di frutti di mare, ma anche carni bianche. Da servire alla temperatura di 10-12°C.