

Colutta Pinot Grigio DOC Friuli 2022

Branco



UVAS

100% Pinot Grigio

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

 Beber

— Sem madeira

PAÍS

Itália

REGIÃO

Friuli

PRODUTOR

Colutta

TEOR ALCOÓLICO

13,3%

AÇÚCAR

0,6 g/l

ACIDEZ

5,4 g/l

PH

3,42

DEGUSTAÇÃO

Aromático, com notas delicadas de acácia e de abacaxi, é um vinho seco, suculento, fresco e delicioso.

TERROIR

Condução dos vinhedos: arco duplo e guyot. Densidade: 5.000 plantas/hectare. Produção 3.330 garrafas.

ELABORAÇÃO

Colheita manual. Método clássico de vinificação para vinhos brancos, com prensagem suave, refrigeração com sedimentação e trasfega do mosto limpo. Fermentação com temperatura controlada (cerca de 17 °C). O vinho permanece sobre as borras finas até fevereiro, para desenvolver melhor os sabores e aromas. Filtrado na primavera e engarrafado sem passagem por madeira.

HARMONIZAÇÃO

Com aperitivos, crustáceos como lagosta e camarões, além de sopas cremosas e caldos delicados. Sirva entre 10-12 °C.