

PINOT GRIGIO "PINORIGO"

FRIULI COLLI ORIENTALI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Vitigno: Pinot Grigio

Lavorazione: Il vecchio Ramato della tradizione Friulana. Le uve vengono raccolte a piena maturazione ed immediatamente diraspate in vasca, dove vengono sottoposte ad una macerazione a freddo di 12 ore. Dopo una pigiatura estremamente soffice ed una chiarifica statica fermentiamo il mosto in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino è stato affinato sui lieviti per 5 mesi. La malolattica non è stata svolta

Durata: 5 anni

Colore: colore ramato, con l'evoluzione emergono sfumature rosa

Profumo: spettro armonico molto ricco, uvetta e fiori di campo, sensazioni appena accennate di frutta esotica

Sapore: grande morbidezza e piacevolezza sul palato, corrispondente al naso. In secondo piano emergono le note tanniche tipiche dei vini bianchi con prolungato contatto con le bucce

Abbinamenti: salumi delicati, piatti di pesce anche crudo, primi e risotti con erbe, carni bianche in umido

Az. Agr. Alessio Dorigo

VIA CASE SPARSE CAMPO I - 33040 PREMARIACCO - UD - ITALIA

T: +39 0432 634161 - E: [INFO@DORIGOWINES.COM](mailto:info@dorigowines.com) - WEBSITE: WWW.DORIGOWINES.COM