

PINOT GRIGIO

Denominazione

Friuli DOC

Uve

Pinot Grigio

Fermentazione alcolica

Svolta in vinificatori d'acciaio a temperatura controllata.

Maturazione

Permanenza sulle fecce fini per un periodo compreso tra 4 e 6 mesi, con batonnage frequenti.

Esame organolettico

Di colore giallo paglierino carico, al naso spicca con una nitida e gradevole vena tropicale ed un'importante nota di frutta matura (pera, pesca bianca). Freschezza, sapidità e mineralità fanno campo ad una persistenza unica al palato data dalla caratteristica e stuzzicante acidità di questo vino.



S I R C H

SIRCH SARL

Via Fornalis 277/1

33043 Cividale del Friuli (UD)

T. 0432 709835

Fax +39.0432.702564

www.sirchwine.it - info@sirchwine.com