



PINOT GRIGIO

VENEZIA GIULIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

PINOT GRIGIO 100%

È un vino bianco di grande personalità e comunque facile da bere. Nonostante l'uva sia leggermente colorata, la vinificazione, senza macerazione sulle bucce, permette di ottenere un colore giallo paglierino.

Da giovane è un vino dal bouquet fruttato, con note fresche di mela, pera, banana e frutti esotici. Con il tempo assume piacevoli sentori di fieno del Magredi.

Il vigneto si trova nel comune di San Quirino (PN) nella piccola frazione di San Foca nelle immediate vicinanze del torrente Cellina, nell'area denominata "alti magredi" ad una altitudine di 180 metri sul livello del mare.

Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino per preservarne gli aromi e sono vinificate in cisterne d'acciaio termoregolate in cui avviene la fermentazione alcolica e l'iniziale fase di affinamento della durata di 6 mesi.

L'affinamento si completa in bottiglia per almeno 6 mesi.

TERRENO: ghiaia e sassi

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% VOL

DURATA: 2/3 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12 gradi

BOTTIGLIE PRODOTTE: 6.500 da Lt 0,750

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

ottimo con primi piatti, risotti di verdure e di pesce, crostacci cotti al vapore



QUINTA DELLA LUNA

Azienda Agricola Quinta della Luna di Vettor Marco

Via Nannavecchia n° 75 frazione San Foca, 33080 San Quirino (PN)

tel e fax 0039 0434 91185 info@quintadellaluna.it www.quintadellaluna.it