



*San Simone*<sup>®</sup>

## LINEA PRESTIGE

### PINOT GRIGIO Friuli Grave Doc



**CURIOSITÀ:** vitigno internazionale, originario della Germania, deriva da una mutazione gemmaria del Pinot Nero.

A buon diritto può essere definito tradizionale, essendo coltivato in Friuli-Venezia Giulia da più di cent'anni e divenuto oramai sinonimo della produzione viticola della regione.

**Zona di Produzione:** pianura di origine alluvionale in Friuli-Venezia Giulia, zona occidentale delle Grave, comune di Porcia, località Rondover.

**Varietà:** 100% Pinot Grigio.

**Vigneti:** forma di allevamento a cordone speronato, 4.000 piante per ettaro, resa 100 ql/Ha.

**Epoca di vendemmia:** IV settimana di agosto / I settimana di settembre.

**Vinificazione:** diraspigiatura e pressatura soffice, fermentazione in bianco in fermentini d'acciaio inox termo-controllati (18-20°C), affinamento in vasche d'acciaio a contatto con le fecce fini e imbottigliamento a cinque mesi dalla vendemmia.

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Capacità di invecchiamento:** da bere subito o da conservare per 1-2 anni

**Colore:** giallo paglierino chiaro con lievi riflessi ramati.

**Profumo:** delicato, ampio, floreale e fruttato, ricorda i fiori di acacia e d'arancio e la rosa selvatica, con sentori di albicocca.

**Gusto:** sapore secco, fresco, elegante con un buon equilibrio acido ed un finale piacevolmente amarognolo.

**Abbinamenti:** vino che esalta tutta la gamma degli antipasti magri, minestre asciutte e in brodo e alcune specie di pesci come branzini e cefali. Ottimo anche con carpaccio, rucola e grana.

**Temperatura di servizio:** servire a 8-10°C.