

# PINOT GRIGIO

VISTORTA DI SACILE (PN) / FRIULI VENEZIA GIULIA



L'azienda Conte Brandolini d'Adda, situata in Friuli nella zona DOC Friuli Grave, riceve le uve a bacca bianca dall'Azienda Agricola della famiglia Zanussi e le uve biologiche a bacca rossa dall'Azienda Agricola Vistorta. I criteri di coltivazione sono tra i più moderni: impianti ad alta densità e basso rendimento per ceppo, potature molto accurate, abbondante sviluppo della vegetazione, costante controllo e sorveglianza contribuiscono al raggiungimento di un prodotto di alta qualità. La vinificazione viene effettuata nella splendida barchessa settecentesca di Cordignano. L'attenta selezione delle uve ed il rigoroso protocollo di vinificazione, nel pieno rispetto delle tradizioni enologiche friulane, sono la base essenziale dei vini dell'azienda.



ANNO DI FONDAZIONE  
1979



ESTENSIONE TERRITORIO  
52 Ha



ENOLOGO  
PAOLO RIVELLA



VITIGNI  
CHARONNAY – PINOT GRIGIO – TRAMINER –  
AROMATICO – SAUVIGNON – MERLOT – CABERNET  
FRANC – REFOSCO – TOCAI - FRIULANO



## TIPOLOGIA

Vino bianco – DOC Friuli grave



## ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Vistorta di Sacile.



## VITIGNO

Pinot Grigio 100%.



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo sabbioso - ghiaioso.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Uva totalmente pigiadiraspata, pressatura soffice. Fermentazione alcolica ad una temperatura di 17/18 gradi per una durata totale di 10 giorni. Due tecniche di fermentazione, 70% in ossigenazione, 30% in riduzione. A seguire, per vasca di fermentazione, permanenza in vasche di cemento con le proprie fecce fini con battonage settimanale.



## PROFUMO

Delicate tonalità di fiori d'acacia e di rose, ammaliano il naso in apertura. Toni fruttati di melone, leggera banana, pesca bianca, e mela golden con sfumature di erbe aromatiche.



## SAPORE

Bocca sapida quasi salata, fresca, con note consistenti di pera e mela. Di buona lunghezza. Conserva tratti graffianti.



## ABBINAMENTI

Ottimo con piccoli molluschi, frittore di pesce, uova, risotti alle verdure e ai frutti di mare, formaggi freschi e delicati. Temperatura di servizio: 10-12 °C

