

Conte Brandolini d'Adda

# PINOT GRIGIO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Friuli

**Zona produttiva** Comune di Vistorta di Sacile

**Vitigno** 100% Pinot Grigio

**Tipologia del terreno** Suolo sabbioso-ghiaioso.

**Vinificazione** Uva totalmente pigiadi rasata, 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.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Profumo** Delicate tonalità di fiori d'acacia ed i 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 graffiati.

**Abbinamenti** Ottimo con piccoli molluschi, frittura di pesce, uova, risotti alle verdure e ai frutti di mare, formaggi freschi e delicati.

**Temperatura di servizio** 10-12° C.



VISTORTA DI SACILE / FRIULI VENEZIA GIULIA



*Conte Brandolini*  
D'ADDÀ



ANNO DI FONDAZIONE | 1979



ENOLOGO | ALEC ONGARO



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT  
GRIGIO, TRAMINER AROMATICO,  
SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET  
FRANC, REFOSCO, FRIULANO



Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

  
MEREGALLI  
Wines

powered by  
 GRUPPO MEREGALLI