

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 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.

NOTE ORGANOLETTICHE

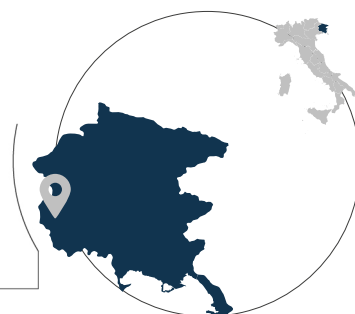
Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo Delicate tonalità di fiori d'acacia ed 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, frittiture 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' ADDA

 ANNO DI FONDAZIONE | 1979

 ENOLOGO | ALEC ONGARO

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

