



Pinot Grigio

2020

Denominazione: DOP Friuli

Uve: 100% Pinot Grigio

Collocazione geografica: FVG, Provincia di Pordenone

Il territorio

Zona di produzione: Vigneto di Villaraccolta, Pasiano di Pordenone

Altitudine: 8 m s.l.m.

Esposizione: Nord-Sud

Terreno: Medio impasto argilloso con venature conchigliose

Sistema di allevamento: Guyot doppio capovolto

Densità: 4600 viti/ha

Difesa: Convenzionale

Dati tecnici

Vendemmia: Meccanica, a fine agosto

Vinificazione: Dopo la diraspatura, fa seguito una pressatura soffice del mosto fiore, la cui fermentazione avviene in recipienti di acciaio inox a temperatura costante di 14° C per circa 30 giorni.

Affinamento: In acciaio inox con frequenti *bâtonnage*.

Gradazione alcolica: 13,50 % vol

Acidità totale: 6,80 g/L

Note degustative

Colore: Giallo paglierino con lievi riflessi ramati.

Profumo: Piacevole ed intenso, con sentori floreali di gelsomino e note fruttate di mela.

Gusto: Fresco di media struttura con un piacevole retrogusto agrumato.

Abbinamento: Vino versatile, si accosta bene ad antipasti di verdure per proseguire con primi piatti come minestre e risotti. Ottimo con pesci e carni bianche.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Formato bottiglia: 0,75 L

Caratteristiche dell'annata

L'annata 2020 è stata caratterizzata da una primavera mite, seguita da un'estate soleggiata con buone escursioni termiche che hanno garantito un'alta qualità delle uve vendemmiate nell'ultima decade di agosto.



Terre di Ger
Via Strada della Meduna 17,
Fratina di Pravisdomini 33076 (PN, Italia)
T. +39 0434 644452 F. +39 0434 645561
info@terrediger.it - www.terrediger.it