



Az. Agr. LA SCLUSA s.s. di Zorzettig Gino & Figli
via Strada di S. Anna, 7/2 • Località SPESSA
33043 CIVIDALE DEL FRIULI (UD)
Tel. 0432.716259 Fax 0432.716707
C.F., Reg. Imp. e P. IVA 02255250306 R.E.A. UD 246811

PINOT GRIGIO

bianco secco vendemmia 2017

NOTE ORGANOLETTICHE:

Di buona gradazione, acidità fissa media, elegante di corpo, colore giallo leggermente ramato. Profumo delicato, floreale da giovane, per passare alla notevole fragranza, che ricorda la crosta di pane appena sfornato, dopo l'affinamento.

Gusto con sentori di frutta secca come il mallo di noce e le mandorle tostate.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Vino da aperitivo, adatto su tutta la gamma degli antipasti magri, sui piatti a base di uova e di pesce. Indicato anche coi bolliti. Va servito alla temperatura di 10-12 gradi.

DATI ANALITICI (certificato CCIAA):

Alcol svolto effettivo: 13.3 % vol
Acidità totale: 4.7 g/l
Zuccheri riduttori 2.5 g/l

NOTIZIE VITIVINICOLE

VITIGNO: Pinot Grigio in purezza
SUPERFICIE: 1.6 ha in collina (terreno di argilla e marna)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyiot con densità di 4800 ceppi/ettaro.

DATA DELLA VENDEMMIA: dal 28/08/2017 (manuale)

VINIFICAZIONE: Le uve vengono diraspate e subito pressate con pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene decantato a freddo, quindi inoculato con lieviti selezionati. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. A fine fermentazione il vino riposa sulle fecce nobili, per quattro mesi, al fine di acquistare una più intensa caratteristica varietale. All'inizio della primavera avviene il primo travaso e quindi subito dopo l'imbottigliamento.

