

Il Grigio

SPUMANTE FRIULANO DI QUALITÀ

TECNICA DI VINIFICAZIONE

La vinificazione è quella classica in bianco con spremitura delle uve molto soffice senza macerazioni.

La rifermentazione avviene a primavera in autoclavi verticali a 14°C con permanenza sui lieviti per 5 - 6 mesi.

La lisi così prolungata del metodo Martinotti è il marchio di qualità del Grigio Spumante.

VINO

Spuma persistente con perlage fine e continuo.

Colore paglierino scarico brillante con venature verdognole.

Profumo fragrante, fresco, ove spiccano note di mela golden e pera e crosta di pane caldo.

Sapore rotondo, armonico e leggermente aromatico con vena citrina e prolungata sensazione gustativa.

CONSIGLI

Conservazione: bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15°C.

Accostamenti gastronomici: aperitivo classico, ma ben accompagna gli antipasti di pesce e salumi, eccellente con le passate di verdura, nonché i pesci al forno in genere.

Vino da barca, perfetto sugli stuzzichini.

DA UVE

Chardonnay e Pinot Grigio

ZONA DI PRODUZIONE

Pianure e colline friulane

RESA

85 - 90 quintali/ettaro

FORME ALLEVAMENTO

Guyot e cordone speronato

DENSITA'

4.400 - 4.800 ceppi/ettaro

EPOCA VENDEMMIA

Anticipata rispetto alla maturazione classica

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% vol. circa



Temperatura di servizio: 8°C

