





Pinot Grigio

DOC FRIULI ISONZO VILLA LOCATELLI



Pinot Grigio 100%



Villa Locatelli ~ Allevamento a Sylvoz e Guyot ~ Vendemmia inizio settembre



12,50% Vol.



Pianura con terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili amalgamate con ghiaie rosse ~ Esposizione Nord-Sud ~ 47 m.s.l.m. ~ Area produttiva 22 ha



Piantato nel 1990 e nel 2007 ~ Densità impianto 3.500 ceppi/ha ~ Resa 100 quintali/ha ~ Numero bottiglie 170.000

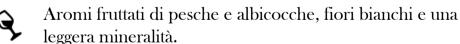


Dopo una breve macerazione a freddo, la fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata.

Successivamente il vino viene fatto riposare per 5 mesi in contenitori in acciaio inox.



Giallo dorato di media intensità.



Secco e di media struttura; elegante, caldo e ben equilibrato.



Ideale da solo o con antipasti di pesce, minestre di verdure, sarde a beccafico e pesci cotti a vapore; formaggio freschi. Temperatura di servizio 8 - 9 °C

