



ANGORIS  
1648



# Pinot Grigio

*DOC FRIULI*  
**LINEA CLASSICA**



Pinot Grigio 100%



12,50% Vol.



Pianura con terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili amalgamate con ghiaie rosse.



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.

Aromi fruttati di pesche e albicocche, fiori bianchi e una leggera mineralità.

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

