



## PINOT GRIGIO

*Delle Venezie*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### PRODUCTION AREA - ZONA DI PRODUZIONE

*The production area includes a wide surface on the plain of the Friuli Region. In this land, well-known for its profound winemaking expertise, the nature of the soil and the particularly mild climate have contributed to create the best conditions for the vine growth.*

La zona di produzione abbraccia una vasta fascia della pianura della regione Friuli: un ambiente di spiccata vocazione viticola, in cui l'uva cresce forte e ricca, favorita dalla natura dei terreni e dalle felici condizioni climatiche.

### WINEMAKING - VINIFICAZIONE

*Evolved from the Pinot Nero, it has a coppery colour and for the most part it is vinified in white. Pinot Grigio, very popular in the Friuli Region, yields elegant and fruity wines. The vinification is the traditional «white method»: the grapes are gently pressed using advanced winemaking techniques and equipments.*

*The fermentation takes place at low temperature. After the stabilization procedure, the wine is bottled using modern technologies.*

È una mutazione del Pinot Nero, ha un colore ramato e per la maggior parte viene vinificato in bianco. Molto diffuso in Friuli, regala vini eleganti e fruttati. La vinificazione è quella tradizionale in bianco con diraspapigiatura delle uve conferite, macerazione sulle bucce per 6-8 ore, pressatura soffice del pigiato e fermentazione alcolica a basse temperature. Il vino ottenuto a seguito dei processi di stabilizzazione viene imbottigliato con moderne tecnologie.

### COLOUR - COLORE

*Straw yellow. - Giallo paglierino.*

### FRAGRANCE - PROFUMO

*Displays a peculiar perfume of wild flowers and acacia. Si denota un profumo particolare di fiori campestri e acacia.*

### FLAVOUR - SAPORE

*Dry, sapid and persistent. Secco, sapido, permane a lungo in bocca.*

*Excellent as an appetizer, the ideal accompaniment with fish dishes and shellfish. Perfect with white meats and soufflés.*

*Ottimo come aperitivo; ideale con piatti di pesce e crostacei. Perfetto con carni bianche e con i soufflé.*

### 8-10°C - 12% vol

*Keep in a cool and dry place, sheltered from the light. Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce.*

### COMMERCIAL FEATURES - CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Bottle - Formato bottiglia	750 ml
Packaging - Imballo	6 bottles/carton - cartone/6 bottiglie