



CASTELLO DI BUTTRIO



PINOT GRIGIO

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Vitigno:	Pinot Grigio
Denominazione:	DOC Friuli Colli Orientali
Terreno:	Alternanza di marne ed arenarie di origine eocenica, in friulano detta "ponca".
Giacitura dei terreni:	Collinare.
Microclima:	La posizione delle colline del Castello di Buttrio - 142 mslm - garantisce una perfetta ventilazione e le ideali escursioni termiche in vendemmia conferiscono alle uve ottime maturazioni.
Gestione del vigneto:	Gestione integrata a basso impatto ambientale per la ricerca dell'espressione del territorio.
Epoca di vendemmia:	Determinata sulla base di periodici controlli di zuccheri, acidità, contenuto polifenolico, maturità aromatica e assaggio delle uve.
Vinificazione:	Pressatura soffice con separazione delle diverse frazioni di pressa. Decantazione statica a 14°C per 24-36 ore. Fermentazione in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 18-20°C
Affinamento:	6-8 mesi a contatto con i lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione.
Commercializzazione:	8-10 mesi dalla vendemmia.
Caratteristiche organolettiche:	Colore: giallo paglierino. Profumo: naso invitante ed elegante con sentori di pera, mela verde, biancospino e acacia. Sapore: gusto armonico, intenso, equilibrato nella sapidità.
Accostamento al cibo:	Vino internazionale da aperitivo a tutto pasto, ottimo con antipasti di verdure, con piatti di pesce e carni bianche.
Temperatura di servizio:	8° - 10° C
Calice consigliato:	