



# LE MONDE

## PINOT GRIGIO D.O.C.

Collezione Bianchi



**Vitigno:** Pinot Grigio

**Denominazione:** Doc Friuli

**Tipo di terreno:** Argilloso, calcareo, ricco di microelementi

**Sistema di allevamento:** Guyot e Sylvoz

**Densità di impianto:** 4.300 Piante/Ha

**Periodo di vendemmia:** Prima decade di Settembre

**Vinificazione:** Macerazione prefermentativa a freddo 24-48 ore, pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata e successiva maturazione in vasche di acciaio a contatto con i lieviti.

**Invecchiamento potenziale:** 3-4 anni dalla produzione

**Grado alcolico:** 13%

**Temperatura di servizio:** 10-12°C Circa

**Confezione:** Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie

### COLORE

Giallo ambrato, dotato di leggeri riflessi ramati.

### PROFUMO

Al naso rivela una struttura delicata, caratterizzata da un ampio ventaglio di note floreali ben distinguibili.

### SAPORE

Ha una struttura agile, sostenuta da una freschezza e una sapidità decisamente presenti. Delicati ma persistenti i sentori di frutta bianca.

### ABBINAMENTI

Predilige l'accostamento a sapori delicati: perfetti gli antipasti e primi piatti di pesce.