



SINCE 1910

stocco
CC
C



PINOT GRIGIO SETTANTACINQUE

[DOC Friuli]

Vino dal caratteristico colore ramato, dovuto alla macerazione, rivela profumi di ciliegia, fragole di bosco, acacia e tiglio, pienezza, complessità ed un finale ampio.

Servito fresco, si abbina ad antipasti, primi e secondi a base di verdure e di pesce, minestre e carni bianche.

- **Terreno:** pianeggiante con substrato ghiaioso ricoperto da materiale terroso.

- **Sistema di allevamento:** Guyot

- **Densità:** 4500 piante per ettaro

- **Vendemmia:** manuale

- **Bottiglie:** 0,75 l.

- **Vinificazione:** macerazione a freddo per una notte, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione in acciaio, batonage e sosta sulle fecce per 6 mesi.