



stocco
CC
C



PINOT GRIGIO SELVIS

[DOC Friuli]

Note organolettiche e abbinamenti

Vino dal colore giallo paglierino con toni ambrati, profumi freschi e sapore morbido e ampio, talvolta di retrogusto tipicamente amarognolo. Servito fresco, si abbina ad antipasti, primi e secondi a base di pesce, minestre leggere e carni bianche.

Terreno:

pianeggiante con substrato

Sistema di allevamento:

Guyot

Densità:

4500 piante per ettaro

Vendemmia:

manuale

Bottiglie:

0,75 l

Vinificazione:

pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione in acciaio, batonnage, e sosta sulle fecce per 6 mesi