



Pinot Grigio

Friuli Grave DOC

Il Pinot Grigio coltivato tra i sassi bianchi della Grave Friulana produce pochi grappoli per pianta, che si raccontano in un vino dal colore paglierino tenue e dai profumi intensi e caratteristici, richiamando la pera e la mela matura, il fieno e le mandorle tostate. Il palato è verticale, fresco, minerale, come le terre da cui proviene.

Vitigni: Pinot Grigio.

Zona di produzione: i Magredi, ai piedi delle Alpi Carniche dell'Alta Grave Friulana.

Composizione del suolo: terreni sciolti e aerati, ricchi di sasso calcareo della Grave (il caratteristico sasso di color bianco "clap"), portato dalle esondazioni dei torrenti alpini.

Sistema di allevamento: guyot.

Vinificazione: fermentazione e affinamento in acciaio, a contatto con i propri lieviti fino all'imbottigliamento.

Abbinamenti consigliati: accompagna piacevolmente un aperitivo e freschi piatti estivi. È un ottimo binomio con la cucina vegetariana.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Bicchieri consigliato:



PREMI



**The Global Pinot Grigio
Pinot Gris Masters 2024**

annata 2023
Medaglia d'argento

ilGolosario

**Top Hundred 2021
Il Golosario**

annata 2019



Per maggiori informazioni
visita la pagina prodotto

www.albinoarmani.com
info@albinoarmani.com