

# Pinot Grigio Visintini

Friuli Dop

## **Karaktär**

Halmgul färg med kopparaktiga reflexer också kallad lökskal färg.

Typiska eleganta toner av päron, apple och persiska.

Fruktiga inslag av nektarin, delikata citrustoner med fin mineralkaraktär.

Friskheten dominerar och lyfter denna eleganta smakupplevelse som rundar av med fin eftersmak.

## **Servering**

Vid 10-12 grader passar utmärkt till smack rika fisk rätter. Väldigt bra med charkuterier, risotto med grönsaker, gnocchi med kötsås, och intressant kombination med lamm och kalv.

## **Druvsort**

100% Pinot Grigio

## **Odlingsområde**

Gramogliano, Friuli Colli Orientali

## **Producent**

Az. Agr. Visitini

## **Produktion**

20000 flaskor/år ca.

## **Avkastning**

8 ton/hektar

## **Vinifiering**

Skalmaceration under flera timmar med kontrollerade temperaturer på ståltank. Sju månader i ståltanke med batonage.

## **Lagring**

Ståltanke/flaska.