



Pinot Grigio DOC Collio BIO 2024

Gradis'ciutta

Tipo	Vino bianco
Origine	Italia, Friuli
Produttore	Gradis'ciutta
Classificazione	DOC
Maturazione	La maturazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata.
Contenuto	75 cl
Annata	2024
Conservazione	fino a 6 anni
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	13.5 %
Vitigni	Pinot Grigio / Pinot Gris / Grauburgunder
Articolo n.	14003224

Annotazioni

Le uve vengono coltivate nei vigneti di Budignacco, Pozar e Dragica, ad un'altitudine compresa tra i 100 e i 140 metri sul livello del mare, su terreni argillosi-marnosi.

Abbinamenti

Un vino da aperitivo che si abbina bene a tutti gli antipasti, alle zuppe, al pesce fritto e al forno, nonché ai secondi piatti a base di carne bianca. Può essere servito anche con formaggi saporiti.

Note di degustazione

Questo vino presenta il classico colore giallo paglierino chiaro della varietà. Al naso, lo spettro aromatico spazia dalla pera cotta e dalle spezie dolci alle note floreali e ai sentori di erbe aromatiche. Al palato si alternano note di pesca matura e melone, con un centro rotondo e cremoso e un finale con sentori di nocciola. Un vino corposo con acidità equilibrata e aromi fruttati, prodotto con rese basse e uve completamente mature.