



PINOT GRIGIO

"LAMIS"

Vendemmia - 2009

Provenienza - vigneti di Barbeano di Spilimbergo (Pordenone)

Tipo di terreno - alluvionale, calcareo, dolomitico

Uve - 100% Pinot Grigio Friuli D.O.C. Grave

Vinificazione - pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 18°C

Maturazione - in vasche di acciaio inox

Alcool - 12,80%

Caratteristiche tipiche - vino di colore paglierino chiaro, il suo profumo è leggero, gradevole. Secco e asciutto al gusto, pieno e armonico con sottofondo spiccatamente mandorlato.

Abbinamenti consigliati - s'adatta molto bene agli antipasti, ai primi piatti, a pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio - 8°-10° C