



PINOT GRIGIO ROSADIS®

Vendemmia - 2006

Provenienza - vigneti di Barbeano di Spilimbergo (Pordenone)

Tipo di terreno - alluvionale, calcareo, dolomitico

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

Vinificazione - pigiatura e sosta sulle bucce per 6/8 ore, lieviti indigeni e fermentazione a temperatura controllata di 18°C

Maturazione - in vasche di acciaio inox

Alcool - 12,50%

Caratteristiche tipiche - un ritorno al passato, con l'estrazione dalle bucce del classico ramato qual'è il colore di questa uva. Profumi fruttati di albicocca e caldo finale di agrumi al palato.

Abbinamenti consigliati - antipasti, primi piatti, pesce e carni bianche

Temperatura di servizio - 8°-10° C