

## **PINOT GRIGIO** "LAMIS"

Vitigno: Pinot Grigio Friuli D.O.C.

Terreno: alluvionale, calcareo dolomitico.

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 18°C ca.

Maturazione: in vasche di acciaio inox.

Gradazione alcolica: 12% ca.

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

