

BALAN

PINOT GRIGIO



Denominazione:

Pinot Grigio Doc



Area di produzione e vigneti:

Diverse tipologie di vigneti nell'area di Lison Pramaggiore e Grave del Friuli con conformazioni geologiche differenti; in maggioranza si distinguono due tipi di terreni: argillosi e calcarei. La vite è allevata a cordone speronato, Sylvoz e Guyot.



Uvaggio:

100% Pinot Grigio



Vinificazione:

La vendemmia viene fatta a settembre inoltrato; le uve vengono pressate sofficientemente; i mosti vengono portati a basse temperature e criomacerati per ottenere una migliore estrazione di aromi. Il vino viene lasciato riposare in vasca per alcuni mesi prima di essere imbottigliato; all'imbottigliamento segue un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.



Descrizione organolettica:

Un vino dal colore giallo paglierino, con riflessi grigi, quasi metallici. Ha un profumo delicatamente fruttato fuso con note di crosta di pane e fieno. Ha una struttura importante e un' eleganza non comune che lo rendono un vino di grande prestigio e di riconoscibile nobiltà.



Abbinamenti:

Vino che si abbina con facilità a molti piatti, in particolare di pesce, ma anche con ricette a base di erbe, minestre in genere e piatti a base di uova.



Appellation:

Pinot Grigio DOC



Production area and vineyards:

Different types of vineyards in Lison Pramaggiore and Grave del Friuli area with different geological conformations and two types of soils: clayey and calcareous. The vine is grown using Sylvoz and Guyot method.



Grape variety:

100% Pinot Grigio



Vinification technique:

The harvest is done in late September; the grapes are softly pressed; the musts are brought to low temperatures and cryomacerated to obtain a better extraction of aromas. The wine rests in steel tank for a few months before being bottled; a further period of refinement follows the bottling phase.



Tasting notes:

A wine with a straw yellow color, with grey, almost metallic reflections. It has a delicately fruity scent with notes of bread crust and hay. It has an important structure, and an uncommon elegance that makes it a wine of great prestige and nobility.



Food pairings:

It combines with many dishes, especially fish, but also with aromatic herbs recipes, and egg dishes.