



PINOT GRIGIO FIEGL 2018

Denominazione	D.O.C. Collio Pinot Grigio
Tipo di terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d' allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Fine agosto - inizio settembre
Gradazione	13%
Affinamento	Vasche in inox, bottiglia
Temperatura di servizio	10-12°C
Note di degustazione	Giallo paglierino brillante e intenso. Al naso si apre ampio e elegante. Le delicate note floreali, rosa su tutte, vengono accompagnate da toni fruttati più intensi e decisi. La pera williams si ritaglia uno spazio nel bouquet, seguita da toni agrumati, di cedro e limone. La freschezza e la sapidità in bocca si trovano in equilibrio. Il vino da aperitivo per eccellenza, ma si esprime bene anche accompagnato a piatti di carni bianche delicate.