



COLLI DI POIANIS

GLI STORMI

Pinot Grigio



Colore giallo paglierino luminoso. Profumo di grande eleganza con note fruttate che ricordano l'ananas, il kiwi e la mela renetta. Al palato è vellutato, minerale, avvolgente ed equilibrato. Ottimo come aperitivo, si accompagna a risotti a base di verdure e piatti a base di pesce.

Vitigno Pinot Grigio

Denominazione DOC Friuli Colli Orientali

Area di produzione Prepotto

Tipo di terreno Marne ed arenarie di origine eocenica

Sistema di allevamento Doppio capovolto modificato

Vinificazione ed affinamento Le uve raccolte manualmente vengono delicatamente pressate. Il mosto fiore ottenuto viene decantato a freddo per 3 giorni prima della fermentazione alcolica. La stessa avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Segue una serie di batonnages allo scopo di ottenere un vino naturalmente stabile ricco di profumi e struttura. Dopo un affinamento sui lieviti il vino viene imbottigliato.

Temperatura di servizio 10-12 °C