



COLLI DI POIANIS

GLI STORMI

Pinot Grigio



Colore giallo paglierino luminoso. Note fruttate di mela fuji e ananas aprono l'olfatto seguiti da sentori di erbe aromatiche, in particolare l'origano essicato e il rosmarino. Al gusto è pieno, percorso da una preziosa vena minerale, avvolgente ed equilibrato. Ottimo come aperitivo, si abbina a risotti con verdure, piatti a base di pesce e carni bianche

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 Una selezione di uve, raccolte manualmente, vengono delicatamente pressate. Il mosto fiore ottenuto viene decantato a freddo per 5 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, per 9 mesi, il vino viene imbottigliato.

Temperatura di servizio 10-12 °C