



Parol Vini S.r.l.

TEHNIČKI LIST

PINOT GRIGIO FRIULI DOC

KONTROLIRANA OZNAKA IZVORNOSTI (DOC).



∞ ◆ **KLASIFIKACIJA:**

Kontrolirana oznaka izvornosti (DOC).

∞ ◆ **SORTE GROŽĐA:**

pinot sivi.

∞ ◆ **TLA:**

Uzgaja se na različitim tipovima tala, preferirajući ona teška ili s visokim udjelom skeleta. Prevladava ravnica (70%) i niži brežuljkasti položaji (30%).

∞ ◆ **ALKOHOL:**

13% vol

∞ ◆ **REGIJA PODRIJETLA:**

Friuli Venezia Giulia - sjeverna Italija.

∞ ◆ **NAČIN PROIZVODNJE:**

Pinot Grigio rana je sorta koja se bere na početku berbe. Zbog ružičaste pokožice grožđe se nježno preša i vinificira strogo postupkom za bijela vina. Fermentacija se odvija na niskoj temperaturi (18–22 °C) uz odabrane kvasce. Ne zahtijeva dulje odležavanje ni posebno dozrijevanje.

∞ ◆ **SENZORSKA ANALIZA:**

Slamnato žute boje s nejasnim zelenkastim odsjajima. Miris je nježan, ugodan ali prilično intenzivan i jak. Neposredna, karakteristična, s primjesama bagremovog cvijeta. Suh, topao, strukturiran i sadržajno harmoničan okus.

∞ ◆ **PUNJENJE U BOCE:**

Hladno punjenje sterilnom mikrofiltracijom.

∞ ◆ **PREPORUKA UZ JELA:**

Dobro se slaže s ribom na žaru i školjkama. Poslužite ohlađeno na 10–11 °C.

∞ ◆ **LOGISTIČKI PODACI:**

Marin - 95 kartona (5 slojeva po 19 kartona svaki) - Jedinica po paleti: 570 - Dimenzije: 120 x 80 x 180 cm - Ukupna težina: 779 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. +39 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com