



Parol Vini S.r.l.

SCHEDA TECNICA

PINOT GRIGIO FRIULI DOC

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (DOC).



∞ ◆ CLASSIFICAZIONE:

Denominazione di Origine Controllata (DOC).

∞ ◆ UVE:

Pinot Grigio.

∞ ◆ TERRENI:

Viene coltivato in varie tipologie di terreno, predilige quelli pesanti o ricchi di scheletro. La giacitura prevalente è la pianura (70%) e la prima collina (30%).

∞ ◆ GRADAZIONE ALCOLICA:

13% vol

∞ ◆ ZONA DI PROVENIENZA:

Friuli Venezia Giulia - Italia Settentrionale.

∞ ◆ TECNICA PRODUTTIVA:

L'uva Pinot Grigio è una varietà precoce che viene vendemmiata ad inizio vendemmia. Essendo di colore tendente al rosato, viene lavorata con la tecnica della spremitura soffice, rigorosamente "in bianco". Fermentazione a bassa temperatura (18-22 °C) e con lieviti selezionati. Non richiede invecchiamento o particolare stagionatura.

∞ ◆ ANALISI SENSORIALE:

Di colore giallo paglierino con riflessi vagamente verdognoli. Il profumo è delicato, gradevole ma piuttosto intenso e spiccato. Immediato, caratteristico, con sentori di fiori di acacia. Sapore asciutto, caldo, strutturato e sostanzialmente armonico.

∞ ◆ IMBOTTIGLIAMENTO:

Imbottigliamento a freddo mediante microfiltrazione sterile.

∞ ◆ ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Trova giusto abbinamento con grigliate di pesce e crostacei in generale. Servire fresco a 10-11 °C.

∞ ◆ DATI LOGISTICI:

Marin - 95 cartoni (5 strati per 9 cartoni ciascuno) - Pezzi per pallet: 570 - Dimensioni: 120 x 80 x 180 cm
- Peso complessivo: 779 kg

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

Tel. 0424 89022

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