



Parol Vini S.r.l.

ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА

PINOT GRIGIO FRIULI DOC

КОНТРОЛИРУЕМОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОИСХОЖДЕНИЯ (DOC).



КЛАССИФИКАЦИЯ:

Контролируемое обозначение происхождения (DOC).

СОРТА ВИНОГРАДА:

Пино Грджико.

ПОЧВЫ:

Его выращивают на различных типах почв, отдавая предпочтение тяжелым или с высоким содержанием каменных включений. Преобладающее расположение – равнина (70%) и нижняя часть холмов (30%).

КРЕПОСТЬ:

13% vol

РЕГИОН ПРОИСХОЖДЕНИЯ:

Фриули-Венеция-Джулия – Северная Италия.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА:

Виноград Пино Грджико — ранний сорт, который собирают в начале сбора урожая. Имея розовый цвет, он обработан в технике мягкого прессования строго «по-белому». Ферментация при низкой температуре (18–22 °C) и отборными дрожжами. Вино не требует длительной выдержки или специального созревания.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:

Цвет соломенно-желтый с неясными зеленоватыми отблесками. Аромат нежный, приятный, но довольно интенсивный и сильный. Мгновенный, характерный, с оттенками цветов акации. Сухой, теплый, структурированный и практически гармоничный вкус.

РОЗЛИВ:

Холодный розлив методом стерильной микрофльтрации.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:

Хорошо сочетается с рыбой на гриле и моллюсками. Подавать охлажденным до 10–11 °C.

ЛОГИСТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Marin - 95 коробок (5 слоёв по 19 коробок каждый) - Единиц на паллете: 570 - Размеры: 120 x 80 x 180 см - Общий вес: 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