Pinot Grigio DOC Friuli

ANNATA	2022
SUOLO	Ciottoloso
LAVORAZIONE	Le uve sono state raccolte a fine agosto, e una volta arrivate in cantina, sono state pressate a basse temperature per salvaguardare gli aromi. La fermentazione è avvenuta a temperatura controllata, con diversi tipi di lieviti, in vasche di acciaio inox termocondizionate. La malolattica non è stata svolta.
GRADAZIONE	13%
UVE	Pinot Grigio 100%
COLORE	Giallo paglierino chiaro, con leggere sfumature ambrate.
PROFUMO	Elegante, intenso, con sentori di frutta esotica e mela.
GUSTO	Vino strutturato e molto elegante con sensazioni di frutta fresca; chiusura lunga e pulita.
ABBINAMENTI	Ottimo con insalate di mare e risotti di pesce, affettati e carni bianche.
INVECCHIAMENTO	2/3 anni

Società Agricola Conte Luigi de Puppi
di Luigi de Puppi / de Puppi & C. S.S.

Via Roma 5, Moimacco (Ud)
P.IVA 01758100307
REA UD 0197536

T 0432 722461 / F 0432 1484167
info@depuppi.it
depuppi.it