



BORGO CONVENTI



PINOT GRIGIO

Isonzo del Friuli DOC

Uve

Pinot Grigio

Caratteristiche dei vigneti

Terreno: a giacitura pianeggiante con una discreta dotazione argillosa su scheletro molto pronunciato.

Microclima: inverni miti ed estati calde.

Sul versante settentrionale della regione, le Alpi proteggono la zona dai venti freddi provenienti da nord.

Sistema di allevamento: Guyot e doppia Cappuccina

Densità di impianto: 3000-6000 ceppi/ettaro

Età dei vigneti: 10-30 anni

Vinificazione

Fermentazione: le uve vengono subito pressate evitando la macerazione sulle bucce. La fermentazione, condotta da lieviti selezionati, si svolge in tini di acciaio inox con controllo della temperatura.

Affinamento: il vino riposa in tini di acciaio inox fino alla primavera successiva, quando viene imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi leggermente ramati. Aroma fragrante, caratteristico ed intenso, con profumi delicati di fiori bianchi e di caprifoglio che si evolvono in sentori fruttati di pera matura, per finire con una evidente nota di crosta di pane e di lieviti. Gusto fine, piacevolmente fresco ed armonico, con buona struttura e sapidità. Asciutto ma gentile, piacevolmente amaro ma pieno e rotondo, con una persistenza aromatica molto accattivante.

Temperatura di servizio

10-12°C

Abbinamento gastronomico

Verdure fritte, pesce al forno, pasta alle verdure, parmigiano.

Potenziale invecchiamento

Ottimo da consumare giovane, ma può affinare alcuni anni in bottiglia.

Dati Medi

Grado alcolico: 13% vol

Tenore Zuccherino: 2 g/l

Acidità: 5.5 g/l