



**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