



## Pinot Grigio

### DESCRIZIONE

Questo famoso vitigno deriva da una mutazione gemmaria del Pinot Nero e, prediligendo climi freschi, trova il suo habitat ideale in collina.

La vinificazione Livio Felluga conferisce al vino finezza ed eleganza, mantenendo i tenui riflessi ramati che ne caratterizzano inconfondibilmente il colore.

E' sicuramente il vino friulano più conosciuto nel mondo.



### DATI ANALITICI

<b>Alcool (% vol):</b>	13,00
<b>Zuccheri:</b>	secco
<b>Annata:</b>	2015

### LIVIO FELLUGA

via Risorgimento 1  
34071 Brazzano - Cormons (GO)  
Italy  
tel. +39 0481 60203  
fax +39 0481 630126  
P.IVA 00438150310  
e-mail: [info@liviofelluga.it](mailto:info@liviofelluga.it)

### SCHEDA TECNICA

<b>Vitigno:</b>	Pinot Grigio
<b>Denominazione:</b>	Friuli Colli Orientali
<b>Designazione:</b>	D.O.C.
<b>Tipo di terreno:</b>	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
<b>Varietà d'uva:</b>	Pinot Grigio
<b>Sistema d'allevamento:</b>	Guyot
<b>Metodi di difesa:</b>	Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Prima decade di settembre
<b>Modalità di raccolta:</b>	Manuale

### Vinificazione:

L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

### Affinamento:

A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per sei mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati per circa due mesi.

### Note sensoriali:

**Colore:** giallo con lievi riflessi ramati.

**Profumo:** molto piacevole ed intenso, intrigante, dai sentori di melone, carrube, fiori d'angelo, nectarine, pere decana, fiori di mandorlo; accenni di zenzero e papaya candita.

**Gusto:** ben strutturato, avvolgente e sapido; note di albicocca e clementina si affiancano a richiami di panna montata, latte di mandorle, pistacchio, sfumando verso aromi di ortica.

### Abbinamenti:

Particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sformati di verdure.

### Temperatura di servizio:

12 - 14°C