



CANTARUTTI ALFIERI

## PINOT GRIGIO FRIULI COLLI ORIENTALI 2023

**VITIGNO:** vitigno internazionale – 100% Pinot Grigio

**FORMA DI CONDUZIONE:** da vitigni di proprietà

**ETTARI DI PRODUZIONE:** Ha 5.16.50 in alta collina

**EPOCA DI RACCOLTA:** solitamente tra la prima e la seconda settimana di settembre

**VINIFICAZIONE:** in bianco, come avviene per tutte le uve bianche, inoculando lieviti selezionati ed utilizzando tecniche enologiche ed attrezzature all'avanguardia tali da permettere pressature molto soffici a scapito delle rese uva mosto.

**FERMENTAZIONE:** avviene a temperatura controllata variabile compresa fra i 18 e i 20°C in contenitori d'acciaio inox e si è protrae lentamente per circa 20 giorni. Al termine della fermentazione viene asportata la feccia che nel frattempo si è creata.

**AFFINAMENTO:** vino imbottigliato nel corso del mese di aprile, Ha una buona complessità ed è generalmente un vino di buona longevità capace di mantenere e potenziare nel tempo le sue caratteristiche. Ha una gradevole freschezza. Se ben conservato, si riscopre essere anche dopo cinque anni dal suo imbottigliamento un vino dalle grandi potenzialità olfattive e gustative.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** presenta colore giallo paglierino fitto con riflessi rosati che ricordano la colorazione tipica della bacca ramata. Al naso si presenta intenso, in cui si rilevano aromi tipici dei fiori di campo e di taglio, mentre al palato si riscontra un altrettanto ampio equilibrio, che chiude lungo, grasso con un'assoluta eleganza.

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:** vino interessante su piatti vegetariani, minestre asciutte ed in brodo, purché i sapori non siano troppo intensi; abbinamento da manuale se accompagna carni delicate.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA:** 12-14°C



*Bicchieri Consigliato:*



PREMIATO  
WINE HUNTER  
AWARD 2024

**AZIENDA CANTARUTTI ALFIERI** Società Agricola Semplice Via Ronchi, 9 33048 San Giovanni al Natisone (Udine)

Tel. 0432756317 Fax. 0432936471 [www.cantaruttialfieri.it](http://www.cantaruttialfieri.it) e-mail: [info@cantaruttialfieri.it](mailto:info@cantaruttialfieri.it)