



1528

SALATIN

DOC Friuli Grave Pinot Grigio



Zona produzione	Grave del Friuli
Vitigno	Pinot Grigio
Terreno	Terreno di medio impasto argilloso - calcareo, presenza di elementi ghiaiosi
Forma di allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Fine agosto primi di settembre
Vinificazione	Dopo qualche ora di macerazione a freddo il mosto viene separato dalle bucce a mezzo di una pressatura soffice
Affinamento	In acciaio con lisi sulla feccia fine
Alcol	12,5% Vol
Acidità totale	5,00 - 6,00 g/l
Vista	Colore giallo paglierino con lieve riflesso ramato
Olfatto	Intenso armonioso e complesso, con note evidenti di agrumi, albicocca e fiori di tiglio, accompagnati da accenni di pietra focaia, frutta candita, miele e biscotti
Gusto	Pieno, intenso e di grande equilibrio, nella complessità si riconoscono i sentori di polpa di ciliegia, mela golden e mango integrati ad un'elegante e spiccata mineralità
Abbinamenti	Particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sformati di verdure
Temperatura di servizio	10 - 12 °C
Formati	Bottiglia 0,75 lt

Salatin SRL

via Doge Alvise IV Mocenigo, 57 - 31016 Cordignano (TV) - tel. +39 0438 995928 - fax. +39 0438 996727
www.salatinvini.com - e-mail: info@salatinvini.com