



# PINOT GRIGIO

DOC FRIULI

## Note tecniche

- **COLORE** Giallo paglierino con riflessi ramati.
- **OLFATTO** Ricco, complesso; con note di burro, frutta matura e buccia d'agrume.
- **GUSTO** Ad un ingresso molto morbido segue un gusto asciutto e deciso. Sapido ma molto largo.

## Abbinamenti

Molto versatile e universale, dai salumi ai primi piatti di pesce, il Pinot Grigio della Tenuta Pribus è ideale anche con le carni bianche alla griglia.

## Uve

Questo Pinot Grigio deriva dall'unione di diverse varietà clonali dello stesso vitigno. Sono presenti i seguenti cloni: 49-207, h1, r6, 53, 52, 49. L'unione dei diversi cloni permette di ottenere un vino molto complesso dalle molteplici sfumature.

## Vinificazione

Pressatura soffice, vinificazione in bianco classica con pulizia dei mosti per decantazione, primo travaso e fermentazione a temperatura controllata (18-20°C).

- **SUPERFICIE VIGNETO** Ha 3,26
- **FORMA DI ALLEVAMENTO** Doppio guyot
- **SESTO D'IMPIANTO** 2,70 mt. x 0,9 mt.
- **ANNO D'IMPIANTO** INVERNO 1993
- **CONDIZIONE DEL TERRENO** Inerbito

Giacitura in pianura con orientamento dei filari nord-sud ed esposizione ottimale est-ovest. Natura del terreno franco-argillosa.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 12°C