



COLLI DI POIANIS

GLI STORMI

# Pinot Grigio



Colore giallo paglierino luminoso. Note fruttate di mela fuji e ananas aprono l'olfatto seguiti da sentori di erbe aromatiche, in particolare l'origano essicato e il rosmarino. Al gusto è pieno, percorso da una preziosa vena minerale, avvolgente ed equilibrato. Ottimo come aperitivo, si abbina a risotti con verdure, piatti a base di pesce e carni bianche

**Vitigno** Pinot Grigio

**Denominazione** DOC Friuli Colli Orientali

**Area di produzione** Prepotto

**Tipo di terreno** Marne ed arenarie di origine eocenica

**Sistema di allevamento** Doppio capovolto modificato

**Vinificazione ed affinamento** Una selezione di uve, raccolte manualmente, vengono delicatamente pressate. Il mosto fiore ottenuto viene decantato a freddo per 5 giorni prima della fermentazione alcolica. La stessa avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Segue una serie di batonnages allo scopo di ottenere un vino naturalmente stabile ricco di profumi e struttura. Dopo un affinamento sui lieviti, per 9 mesi, il vino viene imbottigliato.

**Temperatura di servizio** 10-12 °C