Pinot Grigio

Friuli Isonzo DOC 2014

Borgo San Daniele

Il Pinot Grigio Friuli Isonzo Doc di Borgo San Daniele è uno di quei vini che lasciano il segno. Un grande vino che, negli ultimi anni, sta avendo un bel successo e che in Friuli sembra aver trovato il giusto terroir per dar vita a prodotti eccellenti. Nato da una mutazione gemmaria del Pinot Nero, di cui conserva tutte le caratteristiche a eccezione del colore, ha bisogno di terreni freddi, ma mai umidi. L'esperienza e la passione hanno permesso a Borgo San Daniele di assecondare le esigenze del Pinot Grigio, che deve il suo nome al colore caratteristico dei suoi acini.
Un vino fatto per durare nel tempo.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Friuli Isonzo
Denominazione	DOC
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Friuli-Venezia Giulia
Localizzazione	Cormòns
Vitigno	Pinot Grigio 100%
Gradazione	12.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo oro antico
Gusto	Morbido e pieno, armonico e piacevolmente fruttato, con elegante persistenza aromatica
Profumo	Da giovane prevale la frutta matura, maggiormente la pera. Con l'invecchiamento si impreziosisce di note di fieno secco e mandorle tostate
Abbinamenti	Minestre di carni bianche, primi con risotti, secondi piatti di carni bianche bollito, formaggi a media stagionatura
Temperatura di servizio	12-14 °C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Vitæ AIS 3 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	Pigiatura, breve macerazione pellicolare a temperatura controllata, pressatura soffice
Maturazione	Dopo l'opportuna pulizia del mosto, fermenta a temperatura controllata. Riposa sui lieviti fino a primavera
Affinamento	Assemblaggio e imbottigliamento a fine estate senza filatrazione