

di Lenardo
DAL 1878

GOSSIP
PINOT GRIGIO

GOSSIP | PINOT GRIGIO – DOC FRIULI

Il "GOSSIP" Pinot Grigio si presenta con un limpido e accattivante color rame. I profumi ricordano le fragole di bosco, i fiori di sambuco, sentori di rose appassite e frutta secca.

ABBINAMENTI: *Carne.* Grazie al suo importante estratto si abbina perfettamente a carni bianche quale ad esempio il pollo, marinato, al limone o sfumato con un morbido vino bianco. Se ne avete occasione dovete assolutamente provarlo con del tipico prosciutto crudo di San Daniele ne sarete entusiasti. *Pesce.* Perfetto per quasi tutti i tipi di pesce grazie all'ottima acidità da provare anche con gamberi e crostacei in generale. *Formaggio.* Ottimo anche abbinato a del buon formaggio bovino (Brie, Gruyere, Mozzarella, Parmigiano Reggiano). Il formaggio di pecora invece (Gouda, Roquefort, Manchego, Fleur du Marquis, Etorki) ne esalta i toni minerali e le note erbacee.

PRODUZIONE ANNUA: circa 15.000 bott.

PRIMA ANNATA IN COMMERCIO: 2012

UVE: 100% Pinot Grigio

ALCOHOL: 13%

AREA DI PRODUZIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA

La regione Friuli-Venezia Giulia sita nel Nord del paese beneficia della vicinanza alle Alpi che bloccano i venti del nord e assieme all'influenza del mare contribuiscono a temperare il clima durante tutto l'anno.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Guyot laterale

VINIFICAZIONE:

Vendemmia manuale.

Ultima vendemmia del giorno, nel periodo più fresco della giornata.

Dopo una dolce pressatura viene lasciato riposare per una notte a contatto con le bucce; la mattina successiva, il mosto viene trasferito in vasche d'acciaio, all'interno delle quali, ad una temperatura controllata di circa 15°, ha inizio la fermentazione.

Il vino verrà poi lasciato maturare a contatto con i lieviti per tutta la sua vita, fino al giorno in cui verrà imbottigliato.

Frequenti bâtonnage.

Dopo essere stato imbottigliato le bottiglie vengono lasciate riposare in bottiglia per almeno 2 mesi prima della commercializzazione.

PERIODO DI CONSUMO CONSIGLIATO: per meglio conservarne la freschezza consigliamo di berlo entro i primi 5 anni di vita.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°

