

*di Lenardo*  
DAL 1878

**PINOT GRIGIO**  
MONOVITIGNO

## **PINOT GRIGIO – DOC FRIULI**

Al naso presenta un elegante mix di fiori e frutta, il profumo è molto fresco e piacevole con una buona gamma di aromi varietali come Pera Williams, banana, albicocca e fiori d'Acacia. Molto lungo in bocca, pieno e con una buona e rinfrescante acidità. Il retrogusto ha delle reminescenze di sciroppo di Pera e Mela Cotogna. La buona acidità è bilanciata da un corpo importante e dal lungo finale.

**ABBINAMENTI: Carne.** Sicuramente un ottimo vino da abbinare ai vari tipi di Carne Bianca (Pollo, Tacchino, Faraona) grazie al suo sapore ricco ma delicato e il suoi profumi mai aggressivi. Per aumentarne ulteriormente la freschezza provate con una marinatura a base di limone.  
**Pesce.** Ottimo ovviamente con tutti i più classici piatti di pesce, in particolare modo grazie alla sua freschezza e sapidità con piatti freschi e delicati (es: sushi, carpaccio di pesce spada o di branzino, molluschi) oppure con un più classico pesce al forno o sotto sale.  
**Formaggi.** se di mucca ne esaltano le note più dolci (Brie, Gruyere, Mozzarella, Parmigiano Reggiano). Formaggi di Pecora (Gouda, Roquefort, Manchego, Fleur du Marquis, Etorki) tendono invece ad accentuarne le note erbacee e minerali. **Altro.** Piatti di pasta delicati. Essendo già un vino acidulo di suo consigliamo di evitare l'abbinamento con alimenti anch'essi molto aciduli (es. limone, pomodoro). Perfetto assieme ad una buona insalata.

**PRODUZIONE ANNUA:** circa 250.000 bott.

**PRIMA ANNATA IN COMMERCIO:** 1986

**PERCENTUALE UVE:** 100% Pinot Grigio

**ALCOHOL:** 12,5%

**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.

Una pressa soffice sottovuoto viene inizialmente utilizzata per pressare dolcemente le uve facendo attenzione a non rompere i vinaccioli.

Dopo questa prima fase, il mosto viene trasferito in vasche d'acciaio, all'interno delle quali, ad una temperatura controllata di circa 15°, avviene 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 per almeno 2 mesi prima della commercializzazione.

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

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12°

Di Lenardo Vineyards  
Piazza Battisti 1 | Ontagnano 33050 - UD - Italia  
office: +39 0432 928633 | fax: +39 0432 923375  
[info@dilenardo.it](mailto:info@dilenardo.it) | [www.dilenardo.it](http://www.dilenardo.it)

