



FRANCHETTO

Pinot Grigio DOC Delle Venezie

SUOLO

Argilloso basaltico (di origine vulcanica)

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

30 anni

UVE IMPIEGATE

Pinot Grigio

EPOCA

Tra la 2° e la 3° settimana di settembre

RACCOLTA

Manuale

VINIFICAZIONE

Diraspatura dell'uva e pigiatura. Pressatura soffice. Fermentazione in vasi di acciaio a temperatura controllata. Imbottigliamento a febbraio.

ANALISI

Questo vino dal colore giallo paglierino si manifesta all'olfatto con una grande raffinatezza e armoniosità, presentando profumi di frutta a polpa bianca e delicate note speziate. E' etereo, fragrante e leggermente floreale. Al palato è fresco, sapido e persistente, con una vena minerale perfettamente integrata; complessità aromatica retrofattiva di notevole impatto e persistenza.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ideale a tavola con insalate di mare, primi piatti a base di pesce e crostacei o minestre e zuppe particolarmente ricche e saporite.

TEMPERATURA

9 – 10 °C

NELLA CARTA DEI VINI

Pinot grigio DOC Delle Venezie – Franchetto



Franchetto soc. agr.

www.cantinafranchetto.com info@cantinafranchetto.com