



AZIENDA AGRICOLA ZOF



Vitigno: Pinot Grigio.

Epoca di raccolta: prima metà di settembre.

Vinificazione: in bianco (il mosto viene subito separato dal raspo e dalle bucce mediante spremitura soffice).

Fermentazione: in vasche d'acciaio termocondizionate.

Elevazione: in vasche d'acciaio.

Imbottigliamento: aprile/maggio.

Il Pinot Grigio: è un vitigno che si deve considerare come una variazione di colore del pinot nero; è frutto cioè di una mutazione gemmaria del consanguineo a uva nera, che ha trovato in Friuli favorevoli condizioni ambientali.

Il Pinot grigio vinificato in bianco ha un colore paglierino carico. Il bouquet è distinto e spiccato, richiama la noce moscata ed i fiori d'acacia eleganti e freschi. Il gusto, delicato e fine, è secco, gentile, pieno, piacevolmente amarognolo, con notevole sentore di artemisia.

Accostamenti gastronomici: molto duttile a tavola; spazia dai salumi nostrani, prediligendo il prosciutto, ai pesci grassi cotti alla brace o intingolo, alle paste con pomodoro e basilico o melanzane, dai gnocchi di patate al ragù fino alle carni bianche.

Mescita: 8 - 10 gradi in calici da bianchi importanti.

Capacità di evoluzione in bottiglia: 4 anni.

Alcool (% vol.): 12,5

Zuccheri (g/l): 2,3 (Secco)

Acidità Totale (g/l): 5,1



Via Papa Giovanni XXXIII, 32/a
Corno di Rosazzo - UD (Italia)
Tel +39 0432 759673 - Fax +39 0432 759284

Partita IVA 01812290300
N° iscrizione reg.imp. 198977 - 1977UD
Web www.zof.it - Email info@zof.it