



Pinot Grigio "Riz"
Friuli Venezia Giulia
Denominazione di Origine Protetta

Composizione varietale: 100% Pinot Grigio.

Note di degustazione: Il profilo aromatico è fine e definito, con aperture floreali di biancospino, ginestra e acacia. Al palato il vino è secco e preciso, con vivide sensazioni minerali che richiamano il sale e la roccia bagnata. La struttura è lineare e tesa, sostenuta da una fresca acidità e da un finale pulito, persistente, improntato alla chiarezza espressiva e all'identità territoriale.

Sito del Vigneto: Contea di Gorizia-Gradisca

Caratteristiche del vigneto: composto di viti di circa 20 anni

Suolo: Terreni argillosi, che contribuiscono a dare struttura, tensione gustativa e definizione minerale

Vendemmia: Fine Agosto

Alcool: 12.5%

Zuccheri Residui: <2 gr/lit

Vinificazione: Fermentazione e affinamento in vasche di cemento. Affinamento sulle fecce integrali per 6 mesi, volto a incrementare profondità, tessitura e stabilità del vino, preservandone freschezza e precisione varietale.