

# PINOT GRIGIO



Friuli Colli Orientali  
Denominazione di Origine Protetta  
Pinot Grigio

**Denominazione/Denomination:**  
Denominazione di Origine Protetta  
Friuli Colli Orientali

**Annata/Vintage:** 2015

**Vitigno/Type of vine:** 100% Pinot Grigio

**Zona di produzione/Production area:** Gramogliano

**Terreno/Soil:** marna eocenica e argilla/Eocene marl and clay

**Epoca di vendemmia/Harvest time:** Settembre/September

**Sistema di allevamento/Growing system:**  
Gujot a doppio/Gujot and double Gujot

## Vinificazione/Vinification:

Vendemmia effettuata a mano, diraspatura e pressatura soffice con successiva decantazione.

Quindi segue la fermentazione a temperatura controllata.

Seguono 7 mesi di maturazione in acciaio con diversi Bâtonage.

Terminato tale periodo si effettua una filtrazione a cui seguirà l'imbottigliamento. Poi seguirà un periodo di affinamento in bottiglia.

*Manual harvest for grapes selection, destemmed and soft pressing with subsequent decantation. Then follows the fermentation at controlled temperature.*

*Followed by 7 months of maturation in steel tank with several Bâtonage. Terminated this period, the wine is filtrated, followed by bottling then will be a period of aging in bottle.*

## Caratteristiche organolettiche/Organoleptic characteristics:

colore giallo paglierino con riflessi ramati. Il profumo è ricco, floreale di fiori di acacia e con sentori di pera e mela. Il sapore è asciutto, di corpo, fresco e fruttato.

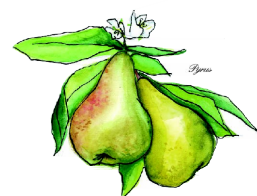
*Straw-yellow in colour with copper reflections. The perfume is rich acacia floral and fruity hints of pear and apple. The flavour is dry, full-bodied, fresh and fruity.*

**Temperatura di servizio/Serving temperature:** 10-12° C.

## Abbinamenti gastronomici/Serving suggestions:

Spazia dai pesci grassi alla brace o intingoli, alle paste con pomodoro, basilico e melanzane, agli gnocchi di patate con sugo di carne, fino alle carni bianche: pollo e gallina lessi conditi con olio di frantoio e sale. Ideale sui salami all'italiana e sul salame nostrano in particolare.

*It goes very well with fish and grilled meat, paste with tomato-basil and with eggs-plant, gnocchi with meat sauce and white meat, boiled chicken and hen dressed olive oil and salt. Ideal with Italian salami and in particular with our home made salami.*



VISINTINI

**Imbottigliato/Bottling:**  
27/04/2016

**Produzione annua/Annual production:**  
circa 20.000 bottiglie da 75 cl.

**Lotto/Lot:** 16.118

**Gradazione alcolica/Alcohol content:** 13% vol.

**Acidità totale/Total acidity:**  
5,36 gr/lt.

**Zuccheri totali/Total sugar:**  
2,30 gr/lt.

**Anidride solforosa totale  
Total sulfur anhydride:**  
57 mg/lt.

VISINTINI

Az. Agr. VISINTINI ANDREA di  
Visintini Oliviero, Cinzia e Palmira s.s.  
Via Gramogliano, 27  
33040 Corno di Rosazzo (UD)  
Tel/Fax. 0432.755813  
Email: [info@vinivisintini.com](mailto:info@vinivisintini.com)  
Web: [www.vinivisintini.com](http://www.vinivisintini.com)