



FAMIGLIA
ZONIN
DAL 1821



Pinot Grigio 2022



CLASSIFICAZIONE

Friuli DOC



TERRITORIO

Cervignano del Friuli



UVE

Pinot Grigio



GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve appena colte vengono sottoposte a pressatura soffice e il mosto limpido è posto a fermentare per 10 giorni a temperatura controllata di 18° C. per esaltarne gli aromi e le qualità organolettiche. Il vino resta a contatto con i propri lieviti per almeno 3 mesi.

COLORE

Giallo paglierino con leggeri riflessi dorati.

PROFUMO

Fine con note ampie fruttate di mela renetta e floreali di ginestra.

SAPORE

Leggermente secco ed estremamente fresco. La sua fragranza ed il buon equilibrio lo rendono particolarmente raffinato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da servire tra 8° e 10° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da aperitivo, si abbina ottimamente con primi piatti leggeri, carni bianche, pesce e frutti di mare anche crudi.