

**VARIETALES:**

Pinot Grigio

D.O.: Friuli

VIÑEDO:

En los terrenos pedregosos de Tauriano de Spilimbergo, hunden sus raíces, desde hace 15 – 20 años, las cepas que hoy en día producen el Pinot Gris de Borgo Magredo. Cultivadas con el método Guyot, las vides tienen un rendimiento máximo de 75 quintales por hectárea, de manera tal de producir frutos con sabores intensos y definidos.

ELABORACIÓN:

Después de la vendimia las uvas se despalillan y prensan. Inmediatamente se separan las pieles de los mostos, estos últimos son vinificados en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada. Terminada la fermentación, el vino es sometido a crianza sobre lías por 4 meses aproximadamente con frecuentes battonage, antes de ser embotellado.

CATA:

En la copa el vino se presenta de un amarillo pajizo de buena intensidad. Los perfumes que desprende son amplios y pronunciados, con intensos aromas de manzana y pera madura. En boca es lleno y sávido, armónico y bien balanceado entre cuerpo y una agradable acidez. Fácil de maridar, conquista por su absoluta elegancia al beberlo.