

TORRE ROSAZZA PINOT GRIGIO FRIULI GRAVE DOC



VARIETALES: 100% Pinot Grigio

D.O.: Friuli

Área de producción:

El suelo de origen aluvial se caracteriza por una primera capa superficial que descansa sobre la segunda capa de cantos rodados de varios tamaños, de origen calizo y dolomítico, roca compuesta por carbono cálcico y magnesio. La textura es arenosa y los cantos garantizan un cambio de alta temperatura del día a la noche que realza los aromas, olores y elegancia de las uvas.

Vinificación:

Después de una cosecha tardía de agosto y un suave prensado, el proceso de vinificación se lleva a cabo en blanco separando inmediatamente los hollejos de los mostos y se sigue por una fermentación alcohólica en acero inoxidable tanques de acero a temperatura controlada de 15-16°C. El refinado tiene lugar en lías refinadas durante al menos 3 meses.

DEGUSTACIÓN:

COLOR: El color es un amarillo intenso con reflexiones doradas.

AROMA: La nariz es intensa, aromático con notas de manzana dorada y cítricos, recordando a toronja rosa.

BOCA: Un sabor complejo y estructurado, llena el paladar con su sabor y persistencia.

MARIDAJE: Perfecto con mariscos, crustáceos y pescados. Hace un excelente maridaje con el carnes blancas y patés también.

temperatura de servicio recomendada: 10-12°C