



Cantina e Vigneti  
**I MAGREDI**

Cantina I MAGREDI  
via del Sole, 15  
33090 Domanins (Pn)  
Tel. +39 0427.94720

[www.imagredi.com](http://www.imagredi.com) - [info@imagredi.com](mailto:info@imagredi.com)

## Pinot Grigio

### *Friuli D.o.c. Grave*

UVE:	Pinot Grigio
ZONA DI PRODUZIONE:	Friuli
ALTITUDINE:	86 mt
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Ghiaioso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone Speronato
GRADO ALCOLICO:	12,5 % Vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	11°-12°C
BOTTIGLIE PER BOX:	6
FORMATO (lt):	0,75
ARCO DI CONSUMO:	2-3 anni
CONSIGLI PER IL CONSUMO:	Evitare che la bottiglia subisca sbalzi di temperatura eccessivi. Buona norma non far sostare il prodotto per lungo tempo nel frigorifero.

### SCHEDA TECNICA

L'uva viene diraspata e pressata. Il succo viene lasciato a riposare a freddo prima della fermentazione. Affinamento in contenitori di acciaio.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Si presenta Brillante, colore giallo paglierino, in bocca è pieno e maturo. Al naso offre aromi di fiori e al palato sentori di pera, frutti tropicali e agrumi. Il finale presenta note minerali e una vivace acidità.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

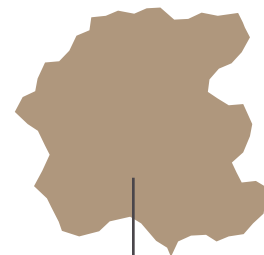
Vino che ci può accompagnare nelle più svariate situazioni conviviali. Il Pinot Grigio è protagonista sulla tavola con piatti a base di molluschi gratinati, zuppe di pesce e con pesci "grassi" al forno o in umido.

Pinot Grigio



*Sfumature*

Lo slancio agrumato è seguito dalle delicate note di una pera quasi matura.



Cantina I Magredi (Pn)

