



**Società Agricola di Nadalutti Franco & C. S.S.**

**Indirizzo:** Casali Selva 9 - Orsaria - 33040 Premariacco (UD)

**Telefono:** 0432 720620 • **Fax:** 0432 757285 • **Cellulare:** 347 2380922

**Email:** [info@nadalutti.biz](mailto:info@nadalutti.biz) • **P.IVA:** 00634560304

## **SCHEDA TECNICA**

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Vitigno:</b>               | Pinot Grigio  |
| <b>Denominazione:</b>         | D.O.C .Friuli Colli Orientali   |
| <b>Tipo di terreno:</b>       | Flysch di marne e arenarie di origine eocenica  |
| <b>Sistema d'allevamento:</b> | Cappuccina  |
| <b>Metodi di difesa:</b>      | Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato.   |
| <b>Epoca di vendemmia:</b>    | Primi di Settembre  |
| <b>Modalità di raccolta:</b>  | Manuale in piccole cassette   |
| <b>Vinificazione:</b>         | L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione a freddo. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per sei mesi. Il vino viene normalmente imbottigliato la primavera successiva |
| <b>Note sensoriali:</b>       | Bianco di colore paglierino chiaro con riflessi ramati. Con gradazione spesso elevata e un buon grado di acidità. Profumo intenso e delicato che ricorda la mela e i fiori di acacia e glicine  |
| <b>Abbinamenti:</b>           | Vino da aperitivo, per antipasti leggeri, minestre, piatti a base di pesce, carne bianca. Servire a 8-10 °C   |
| <b>Disponibile presso:</b>    | Agriturismo Selva   |