



TORRE ROSAZZA

Pinot Grigio Friuli Grave DOC

Eleganza in riflessi dorati

Un bianco dall'eleganza senza tempo. Nel calice i suoi riflessi dorati, eredità dell'uva ramata del Grave, svelano un sapore intenso e succoso, un viaggio sensoriale tra note minerali e sentori aromatici del terroir di provenienza.

UVE	Pinot Grigio
ORIGINE	Friuli Grave Spilimbergo
AFFINAMENTO	3 mesi in acciaio
ANNATA	2022
DATI ANALITICI	Alcol 12,5%
LONGEVITÀ	2-3 anni
	Contiene Solfiti

TERRENI

Terreno di origine alluvionale, caratterizzato da un primo strato superficiale che poggia su un secondo strato di ciottoli di varia grandezza, di origine calcarea e di dolomia, una roccia composta da carbonato di calcio e magnesio.

DEGUSTAZIONE

Si presenta di colore giallo paglierino con evidenti riflessi dorati. Al naso è intenso, aromatico, con sentori di mela golden e note agrumate che richiamano il pompelmo rosa. In bocca è complesso, strutturato, riempie il palato con la sua sapidità e persistenza.

VINIFICAZIONE

Dopo la vendemmia di fine agosto e una spremitura soffice, la vinificazione avviene in bianco separando immediatamente le bucce dai mosti. Segue una fermentazione in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 15-16° C. L'affinamento avviene sulle fecce fini per almeno 3 mesi.

ABBINAMENTI

Ideale con frutti di mare, crostacei e pesce. Eccellente anche su carni bianche.



LE TENUTE
LEONE ALATO

