

Blancjat



PINOT GRIGIO DOC FRIULI VENEZIA GIULIA "ORANGE CAPSULE"

DENOMINAZIONE	DOC Friuli Venezia Giulia
VITIGNO	100% Pinot Grigio
AREA DI PRODUZIONE	Friuli-Venezia Giulia
COMPOSIZIONE DEL SUOLO	Terreno ghiaioso, marna arenaria, terreno alluvionale sabbioso.
RACCOLTA E VINIFICAZIONE	Raccolta delle uve nel momento ottimale di maturazione; diraspatura e pigiatura soffice; parziale macerazione sulle bucce, fermentazione alcolica con lieviti indigeni; svinatura, poi maturazione di una parte del vino in barriques francesi con periodici batonnage; imbottigliamento e ulteriore affinamento in bottiglia. Non filtrato.
DATI ANALITICI	Alcol: 12,50% vol
NOTE DEGUSTATIVE	Colore giallo-arancio, con affascinanti riflessi ambrati. Al naso, profumi di frutta matura, note agrumate e sentori di vaniglia e cannella. Al palato, di buon corpo, elegante e strutturato, segnato da una bella freschezza e da una buona sapidità.
ABBINAMENTI	Si abbina bene a carni bianche salsate e al barbecue, così come all'anatra o al tacchino arrosto. Eccellente con formaggi di media stagionatura.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire at 12-15 °C

RACCOLTA DIFFERENZIATA		
BOTTIGLIA	GL71	VETRO
TAPPO	FORS1	SUGHERO
CAPSULA	C/ALLU90	ALLUMINIO

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

LEA WINERY SRL
Viale dei Comunalì 5 - 33078 San Vito al Tagliamento (PN) - ITALIA
info@leawinery.it – www.blancjat.it

Blancjat



PINOT GRIGIO DOC FRIULI VENEZIA GIULIA "ORANGE CAPSULE"

APPELLATION	IGT Venezia Giulia
GRAPE VARIETY	100% Pinot Grigio
PRODUCTION AREA	Italy, Friuli-Venezia Giulia
SOIL COMPOSITION	Gravelly soil, sandstone marl, sandy alluvial soil.
HARVESTING AND VINIFICATION	Harvesting when the grapes are optimally ripe; destemming and soft crushing; partial maceration on the skins, alcoholic fermentation with indigenous yeasts; racking, then maturation of part of the wine in French barriques with periodic batonnage; bottling after maturation and further ageing into bottle. Unfiltered.
ANALYTICAL FACTS	Alcohol: 12,50% vol
TASTING NOTES	Yellow-orange color, with fascinating amber highlights. To the nose, aromas of ripe fruit, citrus notes and hints of vanilla and cinnamon. On the palate, full-bodied, elegant and structured, marked by a nice freshness and a good savoury flavour.
FOOD PAIRING	It goes well with sauced white meats and BBQ as well roasted duck or turkey. Excellent with medium mature cheeses.
SERVING TEMPERATURE	Serve at 12-15 °C

RACCOLTA DIFFERENZIATA		
BOTTIGLIA	GL71	VETRO
TAPPO	FOR51	SUGHERO
CAPSULA	C/ALU90	ALLUMINIO

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

LEA WINERY SRL

Viale dei Comunali 5 - 33078 San Vito al Tagliamento (PN) - ITALIA
info@leawinery.it – www.blancjat.it