Blancjat

PINOT GRIGIO ROSATO DOC DELLE VENEZIE

DENOMINAZIONE	DOC delle Venezie
VITIGNO	100% Pinot Grigio
AREA DI PRODUZIONE	Friuli-Venezia Giulia
COMPOSIZIONE DEL SUOLO	Terreno composto da sedimenti alluvionali di natura calcareo - dolomitica.
RACCOLTA E VINIFICAZIONE	Raccolta delle uve nel momento ottimale di maturazione; diraspatura e pigiatura soffice; breve macerazione sulle bucce e successiva fermentazione alcolica con lieviti indigeni; svinatura, poi maturazione in acciaio; imbottigliamento e ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi. Non filtrato.
DATI ANALITICI	Alcol: 12,50% vol
NOTE DEGUSTATIVE	Colore rosa corallo tenue. Al naso, piacevoli note di frutti rossi, e sfumature floreali. Al palato si presenta piuttosto minerale, piacevolmente equilibrato con note di frutti di bosco. Elegante e di piacevole persistenza.
ABBINAMENTI	Ottimo come aperitivo, si abbina bene ai risotti, ai piatti di pesce specialmente alla griglia, alle carni bianche e ai formaggi poco stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire a 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

Blancjat

PINOT GRIGIO ROSATO DOC DELLE VENEZIE

APPELLATION	DOC delle Venezie
GRAPE VARIETY	100% Pinot Grigio
PRODUCTION AREA	Italy, Friuli-Venezia Giulia
SOIL COMPOSITION	Soil composed of alluvial sediments of calcareous-dolomitic origin
HARVESTING AND VINIFICATION	Harvesting when the grapes have reached optimum ripeness; destemming and soft crushing; short maceration on the skins and alcoholic fermentation with indigenous yeasts; racking, then maturation in stainless steeel vats; bottling after maturation and further ageing in the bottle for 6 months. Unfiltered.
ANALYTICAL FACTS	12,50% vol.
TASTING NOTES	Pale coral pink color. To the nose, pleasing notes of red berries, and floral nuances. On the palate it is rather mineral, pleasantly balanced with hints of berries. Elegant and agreeably persistent.
FOOD PAIRING	Excellent as an aperitif, it goes well with risotto, fish dishes especially grilled fish, white meat and soft cheese.
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