



BORGOMAGREDO

Anticipare il Domani

PINOT GRIGIO

Friuli Grave DOC

Nei terreni sassosi di Tauriano di Spilimbergo, da 15-20 anni affondano le radici dei vigneti che oggi producono il Pinot Grigio di Borgo Magredo. Coltivate a Guyot, le viti hanno una resa massima di 75 quintali per ettaro, in modo da produrre frutti dai sapori intensi e definiti.

Dopo la vendemmia le uve vengono diraspate e avviate alla pressatura. Immediatamente separate le bucce dai mosti, questi ultimi vengono avviati alla **vinificazione in recipienti d'acciaio a temperatura controllata**. Terminata la fermentazione, il vino viene lasciato ad affinare sui lieviti con frequenti batonnage per circa 4 mesi, prima di essere imbottigliato.

Nel calice il vino si mostra di un giallo paglierino di buona intensità. I profumi che sprigiona sono ampi e pronunciati, con intensi sentori di mela e pera matura. In bocca è pieno e sapido, armonico e ben bilanciato tra corpo e una piacevole acidità. Di facile abbinamento, conquista per l'assoluta eleganza di beva.

Servire ad una temperatura intorno ai 10°-12°C, in calici ampi.

AWARDS :

89/100 Wine Spectator (U.S.A.)

www.borgomagredo.it

