



Pinot Grigio Fulvia Crescentina

Uve: Pinot Grigio

Zona di produzione: DOC Friuli Aquileia

Sistema di allevamento: Guyot - 4800 viti/ha con resa di 1,5 Kg per pianta

Terreno: medio impasto – argilloso sabbioso di origine alluvionale

Epoca di vendemmia: prima decade di settembre

Vinificazione: pigia-diraspatura delle uve altamente concentrate e mature, successiva macerazione sulle bucce a bassa temperatura di una parte dell'uva per 18 ore e fermentazione alcolica con lieviti selezionati a 18°-20°C. Seguono l'affinamento sui lieviti nobili e periodiche operazioni di batonage fino al momento dell'imbottigliamento primaverile

Gradazione alcolica: 13,00% vol.

Note olfattive e gustative: di colore giallo dorato, con leggeri riflessi ramati. È vino di corpo, armonico e intenso, dai marcati profumi di fiori di campo e di mela.

In bocca apre fresco, poi persistente e suadente

Temperatura di servizio: 10-12° C

Abbinamenti gastronomici: perfetto per accompagnare minestre delicate e pesci grigliati

Il nome: Fulvia Crescentina visse ad Aquileia nel III secolo; il marito fece un lascito ai compagni di decuria affinché ogni anno il 12 maggio brindassero alla coppia con il vino della taberna marciana

