



SOCIETÀ AGRICOLA BORGO SANT'ANDREA S.A.S.

PINOT GRIGIO

FRIULI · D.O.C.



VITIGNO DI ORIGINE
100% uve Pinot Grigio

ZONA DI PRODUZIONE
colline friulane tra Udine e San Daniele del Friuli

GIACITURA
collina aperta, esposizione sud

ALTITUDINE
180-220 metri s.l.m.

TERRENO
morenico composizione mista argillosa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
guyot

DENSITÀ IMPIANTO
4800 / ha

TEMPO DI RACCOLTA
seconda decade di settembre

CARATTERISTICHE
colore giallo dorato con riflessi ramati, all'olfatto fresco, fruttato, intrigante e di grande piacevolezza, con note di mela renetta, albicocca e pera

BOUQUET
al palato si presenta di buona struttura, sapido e persistente con una equilibrata acidità che accompagna tutta la degustazione in un susseguirsi di sensazioni che ci riportano alle note olfattive arricchite da note dolci di crema pasticcera, nocciola fresca, zucchero a velo

ACCOSTAMENTI
come aperitivo, con la frutta, antipasti e formaggi freschi, minestre estive, primi piatti delicati di mare e di terra. Invecchiato 2-3 anni si abbina a qualsiasi interpretazione di carni bianche

CONSERVAZIONE
cantina fresca e asciutta, lontano da fonti di calore o luce diretta. Da servire a 10/12 C°

DATO ANALITICO
gradazione 13% vol.

SOCIETÀ AGRICOLA BORGO SANT'ANDREA S.A.S.

Casali S. Andrea · 33030 Brazzacco di Moruzzo (UD) · Italia · Tel./fax. +39 0432 642015 · www.borgosantandrea.com · info@borgosantandrea.com