

Pinot Grigio

Friuli Grave DOC

ALBINO
ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607

1607



This elegant and incisive Pinot Grigio finds an exclusive dimension among the stones of the Alpi Carniche, in the region Friuli Venezia Giulia. Our choice to produce just a few bunches per grapevine allows this wine to boast its full expressiveness.

Production area: Alpi Carniche in the high Grave Friulana.

Soil composition: loose, well aired soil, mainly composed of characteristic calcareous white colored river stones brought here by the flooding by the Meduna brook.

Growing systems: guyot and casarsa with rigorous winter pruning and intervention on the vegetation to keep the production under control. Modern integrated pest and soil management respecting the environment.

Harvest: from the first 10 days of September.

Vinification: fractional pressing of whole grapes with soft airbag pressing. Fermentation at controlled temperature and maturation in stainless steel.

Sensory profile: golden yellow in colour. Delicate bouquet of pears and mature apples. It evolves with scents of dry hay and toasted almond. Round and smooth on the palate.

Food pairings: Excellent as an aperitif. It goes well also with delicate appetizers and light first courses, risotti, white meat, roast and baked fish.

Service temperature: 10-12 °C.

Pinot Grigio Friuli Grave DOC

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

1607



Questo Pinot Grigio elegante ed incisivo, trova tra i sassi delle Alpi Carniche, una dimensione esclusiva. La scelta di produrre pochi grappoli per vite ne esalta l'espressività.

Zona di produzione: Alpi Carniche dell'alta Grave Friulana.

Composizione del suolo: terreni sciolti e aerati, molto ricchi di sasso calcareo della Grave (il caratteristico sasso di color bianco "claps"), portato dalle esondazioni del torrente Meduna.

Sistema d'allevamento: guyot e casarsa con potature invernali rigorose e precisi interventi sulla vegetazione per il controllo della produzione e dell'apparato fogliare. Difesa dai parassiti secondo i moderni dettami della lotta integrata e massima attenzione per la gestione del suolo e per l'irrigazione.

Vendemmia: dalla prima metà di settembre in avanti.

Vinificazione: Spremitura frazionata di uve intere per mezzo di pressa soffice a polmone d'aria. Fermentazione a temperatura controllata e maturazione in acciaio inox.

Profilo sensoriale: colore giallo dorato, bouquet soave di pera e mela matura con evoluzioni di fieno secco e mandorle tostate. Al palato è avvolgente e vellutato.

Abbinamenti consigliati: ideale come aperitivo, con antipasti e primi piatti leggeri, carni bianche, pesce arrosto o al forno.

Temperatura di servizio: 10-12 °C.