



PINOT GRIGIO

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Arrivato in Friuli dalla Francia oltre cento anni fa, questo vitigno ha trovato il suo habitat ideale ed esprime eleganza e personalità.

This variety arrived in Friuli from France over a century ago and here found an ideal habitat to express all its intrinsic elegance and personality.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORY CHARACTERISTICS:

Vino bianco secco dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Aroma che ricorda i fiori di acacia, la pera Williams e la mela Golden. Gusto rotondo e piacevolmente amarognolo, ben equilibrato. *A dry white wine, straw yellow in colour with golden reflections. The bouquet recalls acacia flower, William pears and Golden apples. The flavour is well-balanced, rotund and pleasantly sharp.*

VITIGNI CHE COMPONGONO IL VINO E PERCENTUALI / VARIETIES USED, WITH PERCENTAGE:

Pinot Grigio 100%.

ZONA DI PRODUZIONE ED ESPOSIZIONE / PRODUCTION ZONE AND EXPOSURE

Prepotto, sud-est. *The vines are located in the town of Prepotto, Province of Udine, at 160 m above sea level with a south eastern exposure.*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM:

Sylvoz corto. *Dwarf Sylvoz.*

TIPOLOGIA DEL TERRENO / SOIL TYPE:

Il vigneto si trova nella zona di Castello di Albana vicino al torrente Judrio, ricco di scheletro e di minerali portati dallo stesso Judrio e provenienti dalle Prealpi Giulie. La resa è di 80/100 q.li per ettaro. *The vineyard is in Castello di Albana close to the Judrio river in the province of Udine. The soil is filled with rock fragments and minerals brought by the river from the Prealpi Giulie. The yield is 8/10,000 kg per hectare.*

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

Raccolta manuale in cassetta ad inizio settembre. *Early September with manual collection into baskets.*

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

Pressatura soffice dell'uva. Decantazione statica del mosto a freddo e successivo avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16-17°C per preservare il raffinato aroma. *Soft pressure of the grape. Cold settled before alcoholic fermentation takes place at a controlled temperature of 16-17°C so as to preserve the wine's refined aromas.*

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO / MATURING AND AGING:

Sosta sulle fecce nobili fino alla primavera successiva alla vendemmia, e successivo imbottigliamento. *Left to rest on the noble lees until the spring following harvest and is then bottled.*

ABBINAMENTI / FOOD PAIRINGS:

Prosciutti, formaggi freschi, primi piatti, carni bianche e soprattutto pesce. *Prosciutto, fresh cheeses, first courses and white meat. Sublime with fish.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVE AT:

8° - 10° C



RECOMMENDED GLASS:
RENANO FOR AROMATIC
WHITE WINES

VIGNA TRAVERSO
VIA RONCHI, 73
PREPOTTO - UDINE - ITALIA
INFO@VIGNATRAVERSO.IT
WWW.VIGNATRAVERSO.IT

