

# SASS TER

## P I N O T G R I G I O FRIULI D.O.C.



**VITIGNO:** 100% Pinot Grigio

**TERRENO:** composizione ciottolosa nelle vicinanze del fiume Tagliamento, più strutturata e ricca d'argilla nelle zone più interne della pianura friulana.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** doppio capovolto e sylvoz.

**ZONA DI PRODUZIONE:** ottenuto dalle migliori uve dei nostri vigneti che si estendono nella zona D.O.C. Friuli, situati nel cuore del Friuli Venezia Giulia, terra dall'anima generosa e vocata ad una produzione enologica di qualità.

**VINIFICAZIONE:** i nostri vini SASS TER sono il frutto di un'accurata selezione delle uve e di una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto dei tratti distintivi ed aromatici delle uve.

Le uve conferite vengono selezionate, diraspate, separati gli acini dai raspi e pigiate con pressatura soffice. Per una maggiore limpidezza, il mosto viene lasciato decantare naturalmente.

Si procede con la fermentazione del mosto in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata per favorire lo sviluppo e la conservazione degli aromi e dei profumi naturali dell'uva. Il vino poi viene fatto affinare, filtrato, stabilizzato ed infine imbottigliato.

**COLORE:** brilla di giallo paglierino intenso.

**PROFUMO:** cattura l'olfatto con note floreali di campo, pera e leggere sfumature di banana e miele.

**SAPORE:** si rivela equilibrato, sapido e delicato.

**ABBINAMENTI:** è il vino bianco perfetto per antipasti, insaccati, minestre, pesce e carni bianche anche elaborate. Ottimo anche come aperitivo.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6° - 8° C.

**DATI COMMERCIALI:**

Bottiglia: formati disponibili: 0,75l  
Cartoni: 6 bottiglie  
Imballaggio: 100 cartoni per pallet  
(5 strati x 20 cartoni)

**DATI ANALITICI:**

Alcool totale: 13 %vol  
Residuo zuccherino: 4,00 g/l  
Acidità totale: 5,80 g/l