



BORGOSCHETTO

San Lorenzo Isontino - Gorizia - Italia

PINOT GRIGIO IGT DELLA VENEZIA GIULIA

Area di produzione: Friuli-Venezia Giulia.

Vitigno: Pinot Grigio.

Terreno: poco calcareo, ricco di argille nobili impastate a ghiaie rosse.

Densità media d'impianto: 3500/4000 minimo per ettaro.

Resa uva: 130 quintali.

Alcohol: 12%.

Vinificazione e affinamento: pressatura soffice del mosto, fermentazione in bianco a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox ed affinamento in bottiglia per due mesi.

Degustazione: è uno di vini più importanti del Nord Est d'Italia. Ha un colore giallo paglierino con leggere sfumature cinerine. Il profumo è intenso, piacevole e particolare. Al palato si presenta di buona struttura e di buona persistenza.

Abbinamenti gastronomici: si accompagna bene con ricche zuppe, piatti a base di riso e carne bianca, vitello, tacchino o pollo.



Area of production: Friuli-Venezia Giulia (North-East of Italy).

Grape variety: Pinot Grigio.

Soil type: soil a little limy, rich of noble clays mixed to red gravel.

Average planting density: 3500/4000 minimum per hectare.

Yield per hectare: 130 quintals of grapes.

Alcohol: 12%.

Vinification and refinement: light pressing of the must, temperature controlled fermentation without marc in stainless steel vats and bottle ageing for two months.

Tasting: it is one of the leading wines of the North East of Italy. It has a straw-yellow colour with a slight ash-grey hues. Its bouquet is intense, pleasant and particular. To the palate it has a solid structure and a good persistence.

Food matches: it goes well with rich soups, rice dishes made with light meat, white meat or chicken.