

# TENUTA *del* MORER

## Pinot Grigio ITA

### Note degustative

Il bouquet è spiccato. Ricorda chiaramente i fiori d'acacia. Il gusto è secco, gentile, piacevolmente amarognolo.

### Vinificazione

Pigiadiraspatura immediata all'arrivo in cantina delle uve, raccolte a una temperatura di 26°C. Pressatura soffice e immediata per evitare la cessione del colore dalle bucce. Raffreddamento del mosto a 15°C. Decantazione per una notte. Travaso del mosto pulito con inoculo dei lieviti selezionati. Fermentazione a 18°C per 10 giorni. Travaso e affinamento in vasca d'acciaio.

### Abbinamenti consigliati

Si presta ad accostamenti con prosciutto, formaggi freschi, primi piatti.

---

Isonzo Del Friuli  
Denominazione  
di Origine  
Controllata

---



ENG

### Tasting notes

*Distinctly marked bouquet. Reminiscent of acacia flowers. The taste is dry, gentle, pleasantly bitterish.*

### Vinification

*Grapes harvested at a temperature of 26°C are destemmed and crushed immediately at arrival in the winery. Immediate soft pressing to prevent the transfer of colour from the skins. Cooling of the must at 15°C. One night decanting. Racking of the clean must and inoculation of selected yeasts. Fermentation at 18°C for 10 days. Racking and refinement in stainless steel vats.*

### Food pairing suggestions

*Suitable for pairings with ham, fresh cheese, first courses.*

# P<sub>G</sub>