PINOT GRIGIO

Sobre el suelo del Collio, el Pinot Gris o Pinot Grigio desarrolla unos sabores especiados y muy particulares. Elegido como el mejor vino blanco del Friuli por la prestigiosa revista Wine & Spirits en el año 2000, se trata de un vino que muchos comparan a un Grand Cru de Pinot Gris de Alsacia con un carácter marcadamente Friulano.

Productor:	Jermann
Denominación:	D.O.C. Friuli
Origen:	Italia / Friuli
Graduación:	13 º
Presentación:	75 cl.
Acidez:	5,50-6,00
Variedades:	Pinot Gris 100%
Suelo:	Margas y arena
Temperatura de servicio:	10-14°C
Potencial de guarda:	3-4 años
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Blanco

MARIDAJE

Foie gras, pescado en salsa, carnes blancas, cangrejo, salmón ahumado, salmón a la plancha, lenguado, trucha, rape, platos de pescado exóticos, rollitos de primavera, pato laqueado, pollo tandoori, tajine de cordero, tacos, risotto de setas.

NOTAS DE CATA

Aroma afrutado a manzana y melocotón combinado con ligeras notas que recuerdan la pera al horno y rosas frescas. Un cuerpo medio y una buena acidez le otorgan frescura y un largo y delicioso final.

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es