

FICHA TÉCNICA

Tenuta Luisa

Tenuta Luisa - Pinot Grigio DOC Friuli



TIPO: Vinho Branco

VARIEDADE: Pinot Grigio 100,0%

SAFRA: 2020

PAÍS: Itália 

ÁLCOOL: 13,54

TEMPERATURA DE CONSUMO: 08 - 10 °C

Definitivamente a Pinot Grigio é uma das variedades de mais populares da atualidade. O nome Pinot deriva da palavra francesa para pinha, que se refere à maneira como as uvas crescem em pequenos cachos em forma de pinha. Uma de suas características mais interessantes é que sua película possui uma coloração acinzentada, conferindo nome ao varietal Pinot Gris ou Pinot Grigio.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Apresenta coloração amarelo palha brilhante.

OLFATO: Seu perfil aromático, embora delicado, remete a notas de pão tostado, flores de acácia e frutas tropicais maduras. A vinificação sem contato com a pele, a mínima utilização de conservantes e o rigoroso controle de temperatura resultam em um vinho frutado, versátil, fascinante e de excelente frescor.

PALADAR: Fresco, limpo e vibrante. De corpo médio e boa intensidade de sabores.

HARMONIZAÇÃO: Sushi e Frutos do mar

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Colheita selecionada; Maceração pré-fermentativa; Limpeza estática do mosto; Fermentação alcoólica em tanques de inox por 12 dias; Élevage de 6 meses em borras finas; Estabilização; Filtração e Envase.

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13,54% Acidez Total:
5,8 g/Áçúcar Residual: 0,64 g/l