



Pinot Grigio DOC - 100% Biologico



"Tenute Arnaces" nasce dalla collaborazione tra la Giuseppe Campagnola Spa e le Tenute Francesco Righetti. Le uve destinate alla produzione del Pinot Grigio, provengono da coltivazione **Biologica al 100%**, in linea con il disciplinare "Suolo e Salute", protocollo per la produzione di vini totalmente focalizzato sulla salute del consumatore.



Regione. Mortegliano, Udine, Friuli Venezia Giulia.



Vigneto. Selezione di vigneti situati a Mortegliano in Friuli. Terreno di origine alluvionale abbastanza ricco di scheletro con esposizione nord-sud. **Agricoltura Biologica Certificata**, nel pieno rispetto del territorio e dell'ambiente circostante. Vigneti dotati di microirrigazione a goccia interrata.



Uve. Pinot Grigio, coltivate a cordone speronato libero con intensità di impianto di 4000 ceppi/ha e resa massima di 3,5 kg per ceppo.



Vinificazione. Raccolta notturna delle uve con vendemmiatrice. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.



Note gustative. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo fruttato, delicato, ampio, fine ed elegante, tipico del Pinot Grigio. Sapore asciutto morbido e armonico.



Analisi. Alcol 13 %Vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 5,5 g/l.



Gastronomia. Ideale come aperitivo, con antipasti, piatti leggeri e a base di pesce. Da bersi entro i due anni dalla vendemmia. Servire fresco a 8-9°C.



Bottiglia. "Madlene" da 750 ml (in cartone da 6 bt)

