

*Ca'della Scala*®

AZIENDA VINICOLA dal 1957

*Adagio*

PINOT GRIGIO

FRIULI

La scoperta di un vino è un momento più grande della scoperta di una costellazione, l'universo è troppo pieno di stelle.

*Benjamin Franklin (1706 - 1790)*



*Denominazione:* Friuli Grave D.O.C.

*Varietà:* 100% Pinot Grigio

*Zona di produzione:* San Foca, terreno ghiaioso

*Epoca di vendemmia:* ultima settimana agosto o prima di settembre, raccolta manuale

*Resa in mosto fiore:* 50 litri per ogni 100 chilogrammi

*Vinificazione:* diraspapigiatura e pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione per 25 giorni a 10° C

*Maturazione:* per 6 mesi sui propri lieviti con batonnage settimanale a 3/4° C

*Affinamento:* 4 mesi in bottiglia

*Note organolettiche:* giallo paglierino, profumi fruttati e agrumati, con note di spezie. In bocca è secco, morbido e sapido, dall'ottima acidità e armonia, con finale ammandorlato

*Consigliato con:* pesce al cartoccio, bollito e fritto in accompagnamento a salse, sogliola alla mugnaia, formaggi freschi.

*Tradizione vuole:* "moleche fritte"

*Musica:* Johann Sebastian Bach, "Adagio"

*Servizio:* temperatura di 8° C, in calici carré.

*Dati analitici:*

Alcool 12,5% vol.

Acidità totale 6,30 g/l

Estratto 23,30 g/l

*Dicitura carta vini:* Cà della Scala di Italo Cescon, Pinot Grigio Friuli Grave D.O.C., Adagio