

# Il Grigio Royal

## SPUMANTE FRIULANO DI QUALITA'

### TECNICA DI VINIFICAZIONE

Le uve vengono fatte macerare a freddo per 48 ore circa prima della pressatura. Il mosto fermenta in acciaio per 10 giorni a 14-15°C. A primavera segue la rifermentazione in autoclave a 14°C e l'affinamento *sur lies* dura circa 5 mesi.

Prima dell'imbottigliamento il tocco finale è riservato all'aggiunta di uno speciale *liqueur d'expédition* composto di estratti di frutti di bosco che ne completa il corredo aromatico.

### VINO

Il metodo Martinotti così prolungato permette di ottenere uno spumante di pregevole fattura dal colore rosa rubino piuttosto pronunciato, effervescenza briosa, ma fine e persistente. Profumo fresco, fragrante e generoso, ove fragoline, ribes e lamponi si rincorrono attraverso un vago ricordo di pane caldo. Sapore intrigante rotondo e cremoso. L'armonia aromatica del sottobosco esalta la freschezza e la complessità gustativa.

### CONSIGLI

Conservazione: bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15°C.

Accostamenti gastronomici: aperitivo classico, che ben accompagna gli antipasti di pesce, i molluschi ed è piacevole con formaggi freschi e di media stagionatura.

### DA UVE

Pinot Grigio e Pinot Nero

### ZONA DI PRODUZIONE

Basse colline friulane

### RESA

85 quintali/ettaro

### FORME ALLEVAMENTO

Guyot

### DENSITA'

5.000 ceppi/ettaro

### EPOCA VENDEMMIA

Anticipata rispetto alla maturazione classica

### GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% vol. circa



Temperatura di servizio: 6-8°C

