

CANTINA ORZAIA



Vitigno

Uve: Pinot Bianco 100%

Denominazione: Doc Friuli Grave

Sistema di allevamento: Doppio capovolto

Terreno: Medio impasto/ ricco di scheletro

Epoca di vendemmia: Inizio settembre



La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, l'affinamento continua in acciaio per mantenere l'equilibrio e la purezza, valorizzando la freschezza e la vivacità del vino.



Colore: Giallo paglierino

Profumo: Un vino fine, dalle note aromatiche di frutta gialla matura, accompagnato da una piacevole mineralità.

Gusto: Al palato conferisce una sensazione di eleganza e freschezza. La sua struttura equilibrata e la vivace acidità ne esaltano la bevibilità, rendendolo ideale per accompagnare piatti leggeri

Temperatura di servizio: 12°C

