K2 Pinot Grigio

ROSATO VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2016, 2017
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Italia
Regione: Friuli Venezia Giulia
Vitigno: Pinot Grigio
Suolo: Franco argilloso
Estensione del vigneto: 3 ha
Tipo d'impianto: Sylvoz
Densità ceppi per ha: 1.500
Età media del vigneto: 60 anni
Produzione media per ha: 28 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 7 giorni in vasi vinari di cemento. Affinamento sulle fecce fini negli stessi contenitori per 12 mesi e imbottigliamento per caduta.
Solforosa totale: 20 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.700

PRODUTTORE

FRUS
Avanguardia

PERCHÉ

Il K2 Pinot Grigio di Frus è un vino rosato informale e divertente. Dal color rosa antico di grande eleganza, profuma di piccoli frutti rossi e vegetazione. Carnoso e generoso, ha un bel corpo, grande freschezza e sapidità. Per un finale lungo e sinuoso.

QUANDO

Quel giorno in cui avete voglia di fare un veloce salto in Friuli con la mente, correte al mercato e procuratevi patate, cipolle e Montasio. Accendete i fuochi e preparate tutto il necessario per realizzare la ricetta per il tradizionale e succulento frico. Ovviamente, cosa potete abbinare di meglio se non un bel bicchiere di Pinot Grigio?

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it