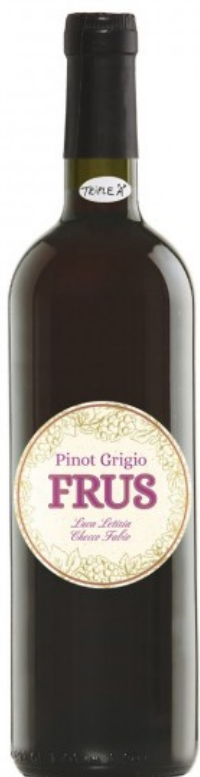


## K2 Pinot Grigio



### 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 & Marina Danieli

### 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?

