



PRA'
DELLA
LUNA

Pinot Grigio

DOC FRIULI



RAISINS
100% Pinot Grigio



TERROIR
Nos sols, meubles et caillouteux, sont fortement influencés par la mer Méditerranée.



SYSTÈME DE REPRODUCTION
Guyot



VINIFICATION
Pressurage doux des raisins, fermentation en cuves inox à température contrôlée.



RAFFINEMENT
6 mois sur les lies



GRADATION
12,5 % vol.



NOTES DE DÉGUSTATION
D'une robe jaune éclatante aux reflets cuivrés, ce vin offre un nez vif et floral aux délicates notes d'agrumes. Corsé, savoureux et élégant, il est soutenu par une acidité rafraîchissante qui lui confère une remarquable persistance.



TEMPÉRATURE RECOMMANDÉE
8° - 10° C



CAPACITÉ
0,75 litre



COMBINAISONS
Idéal avec les plats principaux à base de poisson les plus raffinés, comme le poisson cru et le tempura.

