



FACCIOLI



Pinot Grigio

Indicazione Geografica Tipica

Tipologie di Uve:	Pinot Grigio 100%;
Resa per Ha:	75 quintali per ettaro;
Vinificazione:	ciomaccerato a freddo in assenza di aria per 48 ore, poi fatto fermentare a temperatura controllata di 14 gradi;
Colore:	giallo paglierino carico;
Profumo:	fiori di petali bianchi con prevalenza di pera persistente;
Sapore:	leggermente amarognolo con una lunga persistenza in bocca;
Gradazione alcolica:	12,5% % vol;
Temperatura di servizio:	8 - 10 gradi;
Bicchieri di servizio:	tulipano;
Abbinamenti enogastronomici:	si addice benissimo come l'aperitivo, primi piatti semplici e secondi piatti di pesce alla brace.

Grapes' typologies:	Pinot Grigio 100%;
Vineyard's location:	Faccioli estate;
Vineyard's name:	"Il Sasso";
Breeding system:	short double guyot;
Hectare:	5600;
Returns/Hectare:	75 quintals / hectare;
Vintage system:	manual;
Winemaking:	firstly by cold cryosteeping in lack of air for 48 hours, then leavened at 14 degrees controlled temperature;
Colour:	pale straw;
Bouquet:	Bright melon and pear notes;
Palate:	full bodied mouth feel with a hint of honey on the back end slightly bitterish with a lasting persistence in the mouth;
Alcohol content:	13% vol;
Ageing process :	3 months in steel, 3 months in bottle;
To be served at temperature:	8 - 10 degrees;
Food pairing:	this wine pairs well with all your seafood and fish dishes as well as light pastas. It is also a wonderful cocktail wine to begin an evening or for a lunch time treat.