



LE FAVOLE

Tenute Cadornin

Bosco Bando NON LONTANO DALLA SILENZIOSA LAGUNA DI MARANO C'É CARLINO, UN LUOGO DALL'ATMOSFERA CONTEMPLATIVA DOVE I PROFUMI DEL MARE E DELLA TERRA S'INCONTRANO NATURALMENTE GRAZIE AL SOFFIO DI UNA COSTANTE LEGGERA BREZZA CHE ACCAREZZA IL TERRENO ARGILLOSO MANTENENDOLO SEMPRE ASCIUTTO. SI APRE UN MONDO QUIETO INVASO DA MAGICHE SUGGERZIONI E DALL'ASSENZA DEI RUMORI TIPICI DELLA CIVILTÀ CHE QUI ANCORA NON ARRIVANO. QUI LE PIANTE DI VITE CRESCONO RIGOGLIOSE, CURATE CON AMORE DALLE SICURE MANI DEGLI UOMINI DEL VINO.

PINOT GRIGIO

FRIULI

Denominazione di Origine Controllata

TIPO DI VINO	BIANCO.
VITIGNO	PINOT GRIGIO 100%.
DENOMINAZIONE	DOC FRIULI.
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5%.
ZONA DI PRODUZIONE	CARLINO (UD) VIGNETO BOSCO BANDO.
ESTENSIONE VIGNETO	1,12 ETTARI.
SISTEMA D'IMPIANTO	GUYOT.
DENSITÀ D'IMPIANTO	4500 CEPPI PER ETTARO.
RESA PER ETTARO	80 QUINTALI.
TERRENO	ARGILLOSO RICCO DI SALI MINERALI.
CLIMA	VENTILATO CON FORTI ESCURSIONI TERMICHE NOTTURNE E PRECIPITAZIONI MODERATE.
VENDEMMIA	MANUALE AL RAGGIUNGIMENTO DELLA GIUSTA MATURAZIONE DELLE UVE.
VINIFICAZIONE	L'UVA PRIMA DELLA PIGIATURA NON VIENE SOLFITATA. UTILIZZO DI MODERNI VINIFICATORI IN ACCIAIO INOSSIDABILE, MACERAZIONE FERMENTATIVA PER 3 GIORNI. PRESSATURA SOFFICE CON PRESSA PNEUMATICA. AVANZAMENTO DELLA FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA E CON CON LIEVITI SELEZIONATI. AFFINAMENTO E SOSTA SUI LIEVITI PER 6 MESI.
MATURAZIONE	6 MESI IN ACCIAIO.
INVECCHIAMENTO	2 MESI IN BOTTIGLIA.
COLORE	ELEGANTE ED INTENSA TONALITÀ RAMATA.
SENSAZIONI OLFATTIVE	PROFUMO DI AMARENA, FIORI DI ACACIA, DOLCI NOTE DI NOCCIOLA, ZENZERO.
PALATO	PIACEVOLE E PERSISTENTE, HA UN CORPO STRUTTURATO CON UN'EQUILIBRATA ACIDITÀ E SPICcate NOTE MINERALI.
ABBINAMENTI	PRIMI PIATTI, SECONDI DI PESCE ALLA GRIGLIA, SAPORITI ANTIPASTI DI MARE, CROSTACEI E FORMAGGI, POLLO AL CURRY, CARNI BIANCHE
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12°C

