

pinot grigio

Il nostro Pinot Grigio è una delle massime espressioni di questa varietà in regione. Matura in alta collina e su una dolce pianura nella zona dei Colli Orientali del Friuli. Il suono di 5 campanili su cui i vigneti si affacciano detta il ritmo e le pause del lavoro.

marco cecchini
INDEPENDENT WINERY IN ITALIA



AZ. AGR. CECCHINI MARCO
Colli Orientali del Friuli - Italia

sede legale:
V. BUTTRIO 8, 33040 PREMARIACCO (UD) ITALIA

vigneto e cantina:
V. COLOMBANI, 33040 FAEDIS (UD) ITALIA
PH & FAX +39 0432 720563
MOBILE +39 340 5944542
WWW.CECCHINIMARCO.COM
INFO@CECCHINIMARCO.COM

WINES FOR THE PEOPLE YOU CARE ABOUT



Il Pinot Grigio, per il viticoltore, è una delle uve più stimolanti da vinificare per la sua natura intimamente divisa tra le uve a bacca bianca e a bacca rossa. Di un viola avvolgente nel momento di massima maturazione.

La vinificazione è "oxygen free" dalla pigiadiraspatura alla macerazione a freddo sulle bucce (2-4 ore a 6 C°) fino alla fermentazione. Un battonage settimanale in serbatoi di acciaio inox conferisce al vino morbidezza e complessità durante l'affinamento.

Il Pinot Grigio "Bellagioia" ha un colore giallo intenso accompagnato da un bouquet di frutta esotica calda e matura. È di notevole eleganza al palato. Lascia un retrogusto lungo e avvolgente. Da servire ad una temperatura di 14 C° accompagnato al Prosciutto di San Daniele, pasta pomodoro e basilico, piatti di pesce cotto al forno, preferibilmente saporiti come il polipo.

trombone jazz
tende che si muovono
pioggia di primavera

