

SASS TER

PINOT GRIGIO FRIULI

VITICOLTORI FRIULANI

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE - PRODUCTION AREA

La zona di produzione abbraccia una vasta fascia della pianura del Friuli: un ambiente di spiccata vocazione vinicola, in cui l'uva cresce forte e ricca, favorita dalla natura dei terreni e dalle felici condizioni climatiche.

The production area includes a wide surface on the plain of the Friuli Region. In this land, well-known for its profound winemaking expertise, the nature of the soil and the particularly mild climate have contributed to create the best conditions for the vine growth.

VITIGNO - GRAPE VARIETY

Questo vitigno ha trovato in Friuli le migliori condizioni ambientali: regala vini eleganti, fruttati e dalla decisa personalità.

This vine has found the ideal setting in Friuli: it gives elegant and fruity wines with a distinctive character.

VINIFICAZIONE - WINEMAKING

Il vino è ottenuto da uve provenienti dai nostri migliori vigneti la cui selezione avviene nel rispetto di precise regole ed è frutto dell'attento lavoro di un tecnico di campagna.

La vinificazione è quella tradizionale in bianco con diraspapigiatura delle uve conferite, pressatura soffice del pigiato e fermentazione alcolica a basse temperature. Il vino ottenuto a seguito dei processi di stabilizzazione è imbottigliato con moderne tecnologie.

The wine is obtained from grapes carefully selected directly at the vineyards. Such selection takes place in the respect of the utmost care and precision required by our wine experts. The vinification consists in the traditional «white method»: the grapes are gently pressed and destemmed, then follows the alcoholic fermentation at low temperature. After the stabilization procedure, the wine is bottled using modern technologies.

COLORE - COLOUR

Giallo paglierino brillante.
Bright straw yellow.

PROFUMO - FRAGRANCE

Intenso, caratteristico, varietale con sentori di mela, frutta esotica ed agrumi.

Intense, typical, with hints of apple, exotic fruits and citrus.

SAPORE - FLAVOUR

Fresco, equilibrato, persistente.
Fresh, balanced and persistent.

Si può abbinare gradevolmente a tutto pasto; particolarmente consigliato con antipasti di salumi, primi piatti di pasta e gnocchi e con secondi di pesce, carni bianche e lessi.

Ideal throughout the whole meal, particularly recommended with cold cuts starters, pasta and gnocchi or with fish, white and boiled meats.

8-10°C - 12,5% vol

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce.
Keep in a cool and dry place, sheltered from the light.



CARATTERISTICHE COMMERCIALI - COMMERCIAL FEATURES

Formato bottiglia - Bottle

750 ml

Imballo - Packaging

cartone/6 bottiglie - 6 bottles/carton

La Delizia®

www.ladelizia.com

find us

