



PIERPAOLO
PECORARI

OLIVERS - PINOT GRIGIO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA VENEZIA GIULIA

- Vitigno** — Pinot Grigio
- Comune di produzione** — San Lorenzo Isontino, Mossa
- Natura del terreno** — Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
- Età media** — 15 anni
- Sistema di allevamento** — Guyot 5.600 viti/ha
- Resa** — 40 hl/ha
- Vinificazione** — Fermentazione in botti di rovere con lieviti indigeni (17/19 °C). Permanenza sul deposito fine per 9 mesi con battonage settimanali. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per 7 mesi.
- Potenziale di invecchiamento** — 4 - 6 anni
- Temperatura di servizio** — 16 °C
- Abbinamento** — Scaloppina di Manzo, Pesce al forno sotto sale, primi.
- Proposte piatti:*
Spiedini di mare. Gnocchetti di spinaci in salsa di taleggio. Zuppa di vongole del New England.



Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it