



PIERPAOLO  
PECORARI

## PINOT GRIGIO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA VENEZIA GIULIA

- Vitigno** — Pinot Grigio
- Comune di produzione** — San Lorenzo Isontino, Mossa, Moraro.
- Natura del terreno** — Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
- Età media** — 20 anni
- Sistema di allevamento** — Guyot 5.600 viti/ha
- Resa** — 50 hl/ha
- Vinificazione** — Fermentazione in serbatoi di acciaio (20°C). Permanenza sul deposito fine per 7 mesi con battonage settimanali. Imbottigliamento e breve affinamento in bottiglia.
- Potenziale di invecchiamento** — 4 - 6 anni
- Temperatura di servizio** — 11 °C
- Abbinamento** — Pesce, crostacei e frutti di mare, primi piatti di pasta, carni bianche.  
*Proposte piatti:*  
*Pollo in Marinata di Chardonnay con Patate e Carote. Crostini con crema di lenticchie al rosmarino. Scorfano al timo.*



Via Tommaseo 56.  
San Lorenzo Isontino IT 34070  
+39 0481 808775  
[www.pierpaolopcorari.it](http://www.pierpaolopcorari.it)