



TENUTA VILLA ORNELLA

Furiò

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE D.O.C.

EDIZIONE LIMITA 1000 PEZZI

UVA: Pinot Grigio in purezza

ZONA DI ORIGINE: S.Germano dei Berici, Comune di Val Lione(VI)

PRODUZIONE PER ETTARO: 11 t

VENDEMMIA: Ultima decade di Agosto

GRADAZIONE ALCOLICA: 12 % Vol

ACIDITÀ TOTALE: 5.5 g/l

ZUCCHERI: 3.2 g/l

ORGANOLETTICA:

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto si presenta fruttato, con sentori di fieno e gelsomino, fine e caratteristico. Al gusto risulta fresco, secco, equilibrato con una leggera nota acidula e buona persistenza aromatica.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Accompagna antipasti di affettati, piatti a base di pesce o funghi, minestre delicate, carni bianche, formaggi. Ideale con risotto ai fiori di zucca e zafferano, linguine all'astice e baccalà alla Vicentina.

PREMIO 2024:



2024:WOW! The Italian Wine Competition

Premio assegnato da

"Civiltà del bere"

la più storica rivista enologica italiana

GIUDIZIO di CIVILTÀ' DEL BERE: "Note floreali di gelsomino e geranio, poi fruttate di mela, pera e banana caratterizzano l'olfatto. In bocca è morbido, il sorso è invece minerale e sapido con un finale non troppo lungo."

