

Bosco del Merlo



Tudajo Pinot Grigio DOC Friuli

En el viñedo

Pinot Grigio es una variedad tradicional de esta zona, ahora cultivada por siglos. Esta uva expresa gran elegancia y carácter en un suelo compuesto principalmente por arcilla y caranto.

En la bodega

Pinot Grigio Tudajo proviene de las características uvas de color cobrizo. Vinificado en blanco. Los extractos, divididos según la fase de prensado, se vinifican por separado y sólo los prensados más delicados contribuyen a la formación del coupage final. Luego el vino se coloca para afinar en tanques de acero durante un período ideal para lograr el mejor equilibrio y la máxima finura.

Para degustar

Color amarillo pajizo con ligeros matices cobrizos que recuerdan al color de uvas. El aroma es intenso, con notas de flores de acacia y nuez moscada. En boca es seco, agradablemente amplio y confirma las sensaciones olfativas.

¿Qué significa “Tudajo”?

Tomado de la mitología de los Dolomitas, es el nombre de un príncipe legendario transfigurado en montaña.

Combinaciones

Excelente con los primeros platos, incluso con los más elaborados. Combina divinamente con la cocina mariscos y carnes blancas. También lo recomendamos en combinación con platos de legumbres y verduras, como ensalada de garbanzos o lentejas con jengibre.

Sabor a 8 - 10 °C



Gambero Rosso
2 bicchieri



James Suckling
90 points



Luca Maroni
95 points



Bibenda
3 grappoli

13% Vol.
Tamaño de la botella: 0,75 l

