

## 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

