

Pinot Grigio

DOC Friuli



In vigna

Il Pinot Grigio è una varietà storica di questa regione, coltivata con successo da secoli. Quest'uva esprime grande eleganza e personalità in un suolo alluvionale, ricco di pietre. Proprio queste, riflettendo il sole durante il giorno e rilasciando calore durante la notte, contribuiscono a creare vini dall'identità unica. Il risultato è un vino di straordinaria mineralità, grande finezza e intensa complessità aromatica.

In cantina

Il Pinot Grigio proviene dalle caratteristiche uve color ramato vinificate in bianco. I mosti, frazionati a seconda della fase di pressatura, vengono vinificati separatamente e solo le pressature più delicate concorrono alla formazione del blend finale. Il vino viene quindi posto ad affinare in serbatoi di acciaio per un periodo ideale al raggiungimento del miglior equilibrio e della massima finezza.

In degustazione

Colore giallo paglierino con lievi sfumature ramate che ricordano il colore dell'uva. Il profumo è intenso, riconoscibili fin da subito sensazioni di frutta come pera e melone giallo, e floreale come fiori d'acacia.

In etichetta *il Merlo Elevato*

Nell'etichetta del Pinot Grigio emerge una figura dinamica: sollevato verso il cielo da una manciata di palloncini, Il Merlo Elevato osserva dall'alto i vigneti di Sequals, dove il Pinot Grigio trova una delle sue espressioni più di carattere. Il Merlo Elevato racconta questo carattere: un Pinot Grigio di struttura e verticalità, capace di unire slancio, equilibrio e identità territoriale.

Abbinamenti

Eccellente con i primi, anche più elaborati. Si sposa divinamente con la cucina di mare e con le carni bianche. Lo consigliamo anche in abbinamento a piatti di legumi e verdure, come insalata di ceci o lenticchie allo zenzero.

Degustare a 8/10 °C.



Gambero Rosso
2 bicchieri



James Suckling
90 punti



Luca Maroni
95 punti



Bibenda
3 grappoli

13% Vol.

Formato bottiglia: 0,75 l

