



# LA<sup>DI</sup> MOTTE



## PINOT GRIGIO FRIULI DOC GRAVE

*La di Motte, vini che nascono in una terra vocata alla viticoltura al confine fra Veneto e Friuli Venezia Giulia.*

## ISPIRAZIONE

Il vino come mezzo di inclusione e trasmissione di valori.



## TARGET DI RIFERIMENTO

Trasversale alle generazioni ed alle occasioni.



## BRAND

Racchiuso nel nome un richiamo alla morfologia del suolo, MOTTE è un termine utilizzato in toponomastica per identificare piccoli rialzi del terreno e LA DI, che in dialetto friulano significa a casa di, un esplicito invito ad entrare nel mondo di questi vini, indiscussi portabandiera di una sottile linea di confine.



## DESIGN

I piccoli rialzi del terreno e la fertilità dei suoli stilizzati nel simbolo del logo.



## STILE DEL VINO

Vino intrigante al palato, secco e morbido, piacevolmente lungo nel finale.



## REGIONE FRIULI

Temperato e mite dovuto alla vicinanza con il mare, la catena delle Alpi protegge dai venti freddi provenienti da Nord. Inverni freddi e umidi, estate calde con medie escursioni termiche.





# LA<sup>DI</sup>MOTTE

## PINOT GRIGIO FRIULI DOC GRAVE



Pinot Grigio



Grossolano  
ricco di roccia



10/12 °C



Friuli



12,5% vol  
750 ml



Giallo paglierino



Il bouquet ha un tipico aroma  
floreale con dolci note di  
vaniglia



Secco e ben equilibrato con un  
gusto fruttato, al palato risulta  
cremoso con un finale lungo



Abbinamento perfetto con  
pollame grigliato, formaggi a  
pasta molle, paste sostanziose  
o piatti a base di frutti di mare

### VINIFICAZIONE:

Le uve vengono pressate  
sofficientemente e il mosto ottenuto  
fermenta per 15/20 giorni a  
temperatura controllata, 15/17 °  
C, in vasche di acciaio. Il vino  
viene quindi conservato a 18/20 °  
C in serbatoi di acciaio fino al  
momento dell'imbottigliamento.