

COLLIO DOC PINOT GRIGIO



Denominazione: Collio D.O.C. Pinot Grigio

Vitigno: 100% Pinot Grigio

Tipologia: Bianco secco

Zona di produzione: San Floriano del Collio (Friuli V.G.)

Terreno: collinare, costituito da strati di marne argillose e pietra arenaria, chiamata localmente "ponca"

Altitudine: 230 mslm

Età del vigneto: 20 anni

Tipo di potatura: Guyot

Vendemmia: manuale

Epoca di vendemmia: fine agosto

Tecnica di vinificazione: l'uva viene vendemmiata e selezionata manualmente, poi diraspata e pigiata delicatamente, raffreddata a 8-10 gradi e posta a macerazione in contatto con le bucce per 24 ore. Si esegue la pressatura soffice dopodiché inizia la fermentazione alcolica in vasche di acciaio inossidabile con le temperature controllate da 16 a 18 gradi. Segue la maturazione di circa 7 mesi in contatto con i lieviti fino all'imbottigliamento in botti di acciaio sempre a temperatura controllata. Il vino viene filtrato. Segue l'affinamento in bottiglia.

Aspetto visivo: leggermente ramato, colore naturale ottenuto con breve macerazione sulle bucce.

Note olfattive e gustative: Bouquet floreale e fruttato, con sentore di acacia, gelsomino, mandorle tostate, zenzero, pepe rosa, pera e mela, agrumi. Gusto ampio e minerale, fresco, vivace, piacevolmente armonico, intenso e saporito.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Abbinamenti gastronomici: Vino da aperitivo, perfetto con gli antipasti, ideale a piatti di pesce alla griglia, carni bianche,

risotti, verdure grigliate, formaggi.

Temperatura di servizio: 10-12 C°

Note: Bassi contenuti di solfiti, stabilizzato naturalmente.
L'eventuale deposito è dovuto al processo di sabilizzazione naturale.