

COLLIO DOP PINOT GRIGIO



Denominazione: Collio Dop Pinot Grigio

Tipologia: bianco secco

Varietà: Pinot Grigio 100%

Area di produzione: Collio

Comune: Dolegna del Collio (GO)

Anno di impianto: 1970

Densità di impianto: 4500 ceppi a ettaro

Produzione per ettaro: 80 Ql/ha

Sesto di impianto: 2.5 x 0.90 m

Sistema di allevamento: Guyot

Tipologia di terreno: Marne arenarie

Epoca di vendemmia: settembre, raccolta: manuale

Vinificazione: trasporto celere in cantina delle uve vendemmiate manualmente. Pressatura soffice e successive fasi di illimpidimento del mosto. Fermentazione con lieviti indigeni a temperatura controllata, maturazione di sei mesi in botti d'acciaio inox e breve affinamento in bottiglia.

Aspetti organolettici: bianco secco dai riflessi ramati, profumi floreali e dal gusto morbido e delicato che ricorda la pera Williams.

Abbinamenti gastronomici: perfetto con antipasti, ideale a piatti di pesce alla griglia, carni bianche, risotti, verdure grigliate, formaggi

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

