



PINOT GRIGIO



DENOMINAZIONE	D.O.C. COLLIO
UVE	100% PINOT GRIGIO
GR. ALCOLICA	13 % vol.
ESPOSIZIONE – TERRENO	<i>Uve provenienti da diversi vigneti disposti secondo un orientamento Nord – Sud; il terreno è costituito da un complesso sedimentario di marne e arenarie di origine eocenica</i>
ETA' VIGNETO E FORMA DI ALLEVAMENTO	<i>Vigneti di 15 - 30 anni con forma di allevamento Sylvoz e Guyot</i>
RESA	6.000 kg/ ettaro
VENDEMMIA	Manuale
VINIFICAZIONE	<i>Al fine di non ottenere riflessi ramati nel vino non si effettua la pigia-diraspatura, le uve intere vengono direttamente pressate in maniera soffice. Dopo la decantazione statica, con l'ausilio di lieviti selezionati si fa fermentare il mosto per due settimane ad una temperatura controllata di 17-18°. Segue un periodo di affinamento di sei mesi in vasche d'acciaio, durante il quale si procede a periodiche operazioni di batonages delle fecce fini. In primavera a seguito della filtrazione si procede con l'imbottigliamento e dopo un mese il vino viene messo in vendita</i>
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	<i>Di colore giallo intenso, presenta un bouquet ampio con note di pera e frutta tropicale; al palato è equilibrato, avvolgente e sapido, con retrogusto di melone e passiflora</i>
ABBINAMENTI	<i>Si accompagna agli antipasti, alle zuppe di legumi, a primi e secondi piatti delicati a base di verdure</i>