



Pinot Grigio

D.o.c. Collio

UVE:	Pinot Grigio
ZONA DI PRODUZIONE:	Friuli
ALTITUDINE:	90-120 mt
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Sedimentario composto di marne e arenarie
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot - doppio capovolto
GRADO ALCOLICO:	13 % Vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	11°-12°C
BOTTIGLIE PER BOX:	6
FORMATO (lt):	0,75
ARCO DI CONSUMO:	4 anni
CONSIGLI PER IL CONSUMO:	Evitare che la bottiglia subisca sbalzi di temperatura eccessivi. Buona norma non far sostare il prodotto per lungo tempo nel frigorifero.

Pinot Grigio



SCHEDA TECNICA

La fermentazione avviene in vasche in acciaio ad una temperatura controllata di 18°C. Terminata la fermentazione segue l'affinamento in vasche d'acciaio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ha colore giallo paglierino presenta un profumo fragrante che richiama la vaniglia, mela e pera. Al palato mostra una solida struttura ed una buona persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da centro pranzo per minestre sostanziose, risotti di carni leggere, lessi di carne bianca o di pollo.



Cantina Ca' Ronasca (Go)

