



BORGHI CONVENTI



Denominazione:
Collio DOC

Uve:
Pinot Grigio
Grappolo piccolo, cilindrico e compatto, sovente alato.
Acini piccoli con buccia pruinosa di medio spessore e di colore ramato.

Collocazione geografica:
Vigneti nel Collio

Caratteristiche del vigneto:
Altitudine; da 45 a 100 m.s.l.m

Esposizione: nord-ovest e sud
Il terreno deriva dalla disgregazione delle marne e arenarie stratificate presenti nel sottosuolo della zona DOC Collio ed è tendenzialmente argilloso nelle zone più alte con componenti più fini nelle zone pedecollinari.

Microclima: temperature miti con primavere piovose, estati calde e siccitose.

Sistema di allevamento: Guyot bilaterale

Densità di impianto: 4000 ceppi/ettaro

Età dei vigneti: da 10 a 22 anni

Vinificazione:
La vendemmia è manuale in cassette da 18 kg.
Alla pressatura soffice dell'uva intera segue la decantazione statica a freddo.
La fermentazione si svolge rigorosamente in bianco in tini di acciaio inox per circa 10 giorni con controllo della temperatura.
Dopo la fermentazione segue una sosta lunga sulle fecce fini per tutto l'inverno, seguita dall'imbottigliamento in primavera.

Caratteristiche organolettiche:
Colore giallo paglierino a volte con lievi riflessi ramati.
All'olfatto è fragrante, intenso e complesso con sentori di pera matura e fiori di campo che conducono ad una lieve nota finale di crosta di pane.
Al gusto è fine, fresco, sapido, armonico e schietto con buona persistenza aromatica.

Temperatura di servizio: 10 - 12°C.

Abbinamento gastronomico:
antipasti di pesce; crostacei e molluschi; primi piatti con pasta all'uovo; carni bianche.



Tenuta Borgo Conventi - Strada della Colombara, 13 - 34072 Farra d'Isonzo (GO)

+39 0481 888004 Fax +39 0481 888510 info@borgoconventi.it - www.borgoconventi.it

Tel.