



PINOT GRIGIO Collio DOC

UVE

Pinot Grigio

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Esposizione: sud, sud-est, est, ovest.

Suolo: 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 e Sylvoz

Densità di impianto: 4000-7000 ceppi/ettaro

Età dei vigneti: 10-45 anni

VINIFICAZIONE

Fermentazione: le uve vengono subito pressate evitando la macerazione sulle bucce. La fermentazione, condotta da lieviti selezionati si svolge rigorosamente in acciaio per circa 10 giorni con controllo della temperatura.

Affinamento: 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, 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 e fritto di pesce.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Può affinare alcuni anni in bottiglia.

