



azienda agricole  
in Friuli Venezia Giulia  
dal 1963

COLLIO D.O.C.



# Pinot Grigio D.O.C. Collio 2018

**UVE:** Pinot Grigio in purezza.

**TERRENO:** tipico del Collio, detto "ponca" formato da roccia marnosa composta di elementi minerali molto friabili con trattenimento idrico buono.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot con 4.000 ceppi/ha, potature corte che permettono basse rese produttive ed elevate concentrazioni qualitative.

**RESA PER ETTARO:** 70 q/ha d'uva.

**VINIFICAZIONE:** in recipienti d'acciaio inox termocondizionati per 20 giorni a temperatura controllata da +18° a +22° C.

**AFFINAMENTO:** stoccaggio in cantina in vasche inox a temperatura costante a +12° C, stabilizzazione in celle frigo fino al momento dell'imbottigliamento.

**ALCOL:** 13,50% vol.

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 2,00 g/l.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,50 g/l in acido tartarico.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

**COLORE:** giallo paglierino brillante, con leggere tonalità ambrate.

**PROFUMO:** floreale, fruttato, con delicato sentore di acacia, banana e ananas.

**SAPORE:** secco, di ottimo corpo, armonico con un'elegante persistenza aromatica varietale.

**ABBINAMENTO:** piacevole aperitivo, con antipasti di mare, pesce alla griglia, apprezzabile con carni bianche abbinate a salse dolci.

**SERVIZIO:** alla temperatura da +10° a +12° C stappato al momento.

**CONSUMO E DURATA:** ideale consumato giovane, ben conservato aumenta di personalità e può durare dai 3 ai 4 anni.

**FORMATO BOTTIGLIE:** 0,750 Litri  
0,375 Litri  
1,50 Litri