



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

COLLIO D.O.C.



Pinot Grigio D.O.C. Collio

TIPO DI VINO: Bianco secco, Collio

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Raccolta delle uve avvenuta in epoca ottimale di maturazione.

VINIFICAZIONE: In recipienti di acciaio inox termocondizionati per 15-20 giorni da 16° a 20°C ed una parte in "barrique" e "tonneaux".

AFFINAMENTO: Stoccaggio in cantina in vasche inox a temperatura costante a 12°C -15°C sulle proprie fecce fini, stabilizzazione in celle frigo prima dell'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE: Giallo paglierino brillante con leggere tonalità ambrate.

PROFUMO: Floreale, fruttato, delicato sentore di acacia, banana, ananas.

SAPORE: Secco, di ottimo corpo, armonico con elegante persistenza aromatica varietale

ABBINAMENTO: Piacevole come aperitivo con antipasti di mare, pesce alla griglia, carni bianche abbinate a salse dolci.

SERVIZIO: Alla temperatura di 10-12°C, stappato al momento.

CONSUMO E DURATA: Ideale consumato giovane, ben conservato al riparo dalla luce e sbalzi termici, aumenta di personalità e può durare fino a 4 anni.

FORMATO BOTTIGLIE: Borgognotta da 0.750 L
0,375 L
1,50 L