



azienda agricole  
in Friuli Venezia Giulia  
dal 1963

COLLIO D.O.C.



# Pinot Grigio D.O.C. Collio 2021

**UVE:** Pinot Grigio.

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

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot ad alta intensità.

**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.

**PH:** 3,35

## 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 abbinato 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 da 6 a 8 anni.

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