



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

COLLIO D.O.C.



Pinot Grigio D.O.C. Collio 2021

TRAUBEN: Pinot Grigio.

BODENBESCHAFFENHEIT: typischer Boden des Collio, der "Ponca" genannt wird und aus Mergelgestein besteht, welches sich aus sehr spröden mineralischen Elementen zusammensetzt und eine gute Wasserspeicherkapazität besitzt

REBERZIEHUNG: Guyot mit hoher Intensität.

HEKTARERTRAG: 7 Tonnen Trauben/ ha

VINIFIKATION: 20 Tage in Inox-Edelstahlbehältern (thermostatgesteuert) bei einer kontrollierten Temperatur von +18° bis +22° C.

AUSBAU: Lagerung im Weinkeller in Inox-Wannen bei einer konstanten Temperatur von +12° C, Stabilisierung in Kühlzellen bis zum Moment der Flaschenabfüllung

ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG

FARBE: brillantes Strohgelb mit leicht bernsteinfarbener Tonalität.

BOUQUET: blumig, fruchtig, mit delikaten Noten von Akazie, Banane und Ananas.

GESCHMACK: trocken, ausgezeichneter Körper, harmonisch, von einer eleganten sortentypischen aromatischen Persistenz

WEIN-SPEISEN-KOMBINATION: gefällig als Aperitif, zu Meeres-Antipasti, zu gegrilltem Fisch, empfehlenswert zu weißem Fleisch und zu süßlichen Soßen

SERVIERVORSCHLAG: bei einer Temperatur von +10° bis +12° C, direkt vor dem Genuss entkorken

VERBRAUCH UND HALTBARKEIT: ausgezeichnet als junger, frischer Wein, doch richtig aufbewahrt, verstärkt er seine Persönlichkeit und kann 3-4 Jahre lang bestens genossen werden.

FORMAT DER WEINFLASCHEN: 0,750 Liter
0,375 Liter