



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

COLLIO D.O.C.



Pinot Grigio D.O.C. Collio

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 con almeno 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: 1,00 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 da 6 a 8 anni.

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