



COLLIO PINOT GRIGIO



CLASSIFICAZIONE: Vino Bianco a Denominazione di origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE: COLLIO

Comune di San Floriano del Collio – Località Uclanzi, Località Bivio

SUPERFICIE VITATA: Ha 3,40

UVE: 100 % Pinot Grigio

TERRENO: Collinare, costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica

RESA PER ETTARO: 70 – 80 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Manuale, entro la prima decade di settembre

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice dell'uva e successiva pulizia del mosto per decantazione statica. Fermentazione alcolica per 8-10 giorni a temperatura controllata di 16-18 °C. Affinamento sulle fecce nobili, in serbatoi di acciaio con continui batonnage da fine fermentazione per almeno quattro mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 – 13,50 % vol. (a seconda dell'annata)

COLORE: Giallo paglierino scarico

PROFUMO: Di buona intensità, fine e personale. Ricorda il fiore d'acacia

SAPORE: Secco, piacevolmente amarognolo con buon equilibrio tra acidità e alcol

ACCOSTAMENTI: Accompagna bene gli antipasti anche sapidi, le minestre sostanziose, i risotti, e i lessi di carne bianca o di pollo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 – 12 °C