



PINOT GRIGIO

DOC

COLLIO

DESCRIZIONE

Vino bianco fermo

ZONA DI ORIGINE

Provincia di Gorizia

VARIETÀ

Pinot Grigio 100%

VENDEMMIA

Fine Agosto

ANNO RACCOLTA UVE

2021

GRADO ALCOLICO

13% vol.

VINIFICAZIONE

Al fine di ottenere i riflessi ramati nel vino, non si effettua la pigia-diraspatura, e le uve intere vengono direttamente pressate in maniera soffice. Poi si procede con la decantazione statica a freddo del mosto. In seguito con l'ausilio di lieviti selezionati si fa fermentare il mosto per due settimane ad una temperatura controllata di 17-18°. Seguono sei mesi di affinamento in vasche di acciaio, durante le quali vengono effettuate periodiche operazioni di batonnages delle fecce fini. In primavera dopo la filtrazione, il vino viene imbottigliato e dopo un mese è pronto per la commercializzazione.

CARATTERISTICHE

Di colore giallo intenso, presenta un bouquet ampio con note di pera e frutta matura; al palato è equilibrato, avvolgente e di buona persistenza aromatica.

ABBINAMENTI

Si accompagna bene agli antipasti, alle zuppe di legumi, a primi e secondi piatti delicati a base di verdure.

Temperatura di servizio: 10°-12° C.