



Pinot Grigio DOC Collio cl 75

È un vitigno che si deve considerare come una variazione di colore del Pinot Nero; è un frutto cioè di una mutazione gemmaria del consanguineo ad uva nera, che ha trovato in Friuli favorevoli condizioni ambientali.

Area di Produzione: Friuli Venezia Giulia - Cormons (GO)

Vitigno: Malvasia in purezza 100%

Età Impianto: 15 - 20 anni

Sistema di Allevamento: Sistema Guyot

Vendemmia: Manuale – primi quindici giorni Settembre

Resa per ettaro: 70-80 q.li/Ha

Caratteristiche:

Processo di Produzione

Pressatura soffice degli acini e illimpidimento statico dei mosti, successiva lunga e lenta fermentazione alcolica con temperature non superiori ai 18 °C con lieviti selezionati, affinamento in vasche d'acciaio termocontrollate fino alla primavera successiva.

Caratteristiche organolettiche:

Colore e aspetto: Giallo carico con riflessi ramati

Bouquet: Distinto e spiccato, risaltano i sentori floreali primaverili e di piccola frutta rossa

Gusto: Secco, pieno e avvolgente

Temperatura di servizio: 10-12° C

Suggerimenti d'uso: Si adatta molto bene con gli antipasti, prosciutto in particolare, con secondi di pesce e carni bianche. Per la sua bevibilità può essere servito come aperitivo.

Da consumare entro: 24-36 mesi.

Calice raccomandato: Calice Kurtin

Premi:

Silver Medal – Asia Wine Trophy - Asia (2017)

