



## 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)

