

COLLIO DOC PINOT GRIGIO



SUOLO	Marna arenarica (Ponca)
VITIGNO	Pinot Grigio
ESTENSIONE DEL VIGNETO	1 ha
ESPOSIZIONE	Sud
TIPO D'IMPIANTO	Guyot
DENSITÀ MEDIA CEPPI PER ETTARO	4000
ETÀ MEDIA DEL VIGNETO	10
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO	60q
EPOCA DI VENDEMMIA	primi di Settembre
ALCOOL	13,89
ACIDITÀ TOT	5,48
IMBOTTIGLIAMENTO	fine Giugno

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con pressa pneumatica, pulizia statica dei mosti con decantazione a 10° per 24 ore e successivo avvio della fermentazione in botti di acciaio alla temperatura di 14-16 °. A fine fermentazione travaso per togliere le fecce più pesanti, colmature delle botti e affinamento nelle stesse fino all'imbottigliamento con "battonage" settimanali per tenere in sospensione i lieviti.

SI PRESENTA

Colore giallo paglierino tenue con riflessi ramati, al naso è intenso e persistente con intensi profumi di mela e fiori di campo al palato è corrispondente.

ABBINAMENTI

E' un vino da centro pranzo per minestre sostanziose, risotti di carni leggere, lessi di carni bianche o pollo. Va servito ad una temperature di circa 12-14 °.

