



# 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.*