



VINI BIANCHI *Classici*

PINOT GRIGIO 2016

Classificazione: V.Q.P.R.D.D.O.C. Collio

Uve: 100% Pinot grigio

Collocazione geografica: Vigneti ubicati su diverse colline situate attorno al centro aziendale con esposizione a sud, est ed ovest su terreno interamente marnoso.

N° ceppi ettaro: 4500 – 5000 con allevamento a doppio capovolto (cappuccina) e guyot.

Vendemmia: 5 settembre 2016

Vinificazione: Le uve vengono interamente raccolte a mano, a perfetta maturazione e nelle ore più fresche del mattino. In breve tempo giungono in cantina, dove viene fatta una pressatura soffice delle uve intere. Il mosto fiore così ottenuto, dopo un primo travaso, viene collocato nelle vasche di fermentazione a temperatura controllata. Il vino rimane quindi sulle sue fecce fini per almeno 8 mesi e poi imbottigliato dopo 8-9 mesi dalla vendemmia.

Gradazione: 14 °

Acidità: 5.48 ‰

Caratteri organolettici: Giallo paglierino, fine ed elegante, fruttato e complesso, assume nel tempo un largo bouquet di frutta: la pesca, la pera. Emergono note di fiore di campo.

Gastronomia: Vino ideale a tutto pasto per pietanze di pesce, tonno e salmone crudo, antipasti di crostacei, primi piatti leggeri con sughi non elaborati. Insostituibile con i Cjarsons della Carnia. Molto apprezzato come aperitivo.

Produzione 2016: 44.500 bottiglie