



COLLIO PINOT GRIGIO

UVE UTILIZZATE:

100% Pinot Grigio

**FORMA DI ALLEVAMENTO
E DENSITÀ D'IMPIANTO:**

guyot 5000 ceppi per ettaro

**MODALITÀ ED EPOCA
DI VENDEMMIA:**

manuale, a inizio settembre

ZONA DI PRODUZIONE:

*comune di Cormons (Gorizia) in
Località Žegla nel cuore della zone d.o.c.
Collio ad un'altitudine di 90mt s.l.m.
I filari sono orientati lungo la direzione
nord-sud per avere una omogenea
esposizione al sole.*

**CARATTERISTICHE
DEL TERRENO:**

*i terreni presentano giacitura collinare
e sono costituiti da marne arenarie
di origine eocenica, in dialetto locale
chiamate "ponka".*



VINIFICAZIONE:

*dopo la pressatura soffice il mosto
ottenuto viene decantato solo con l'aiuto
del freddo. Una parte di mosto fermenta
in botti di rovere francese.
La restante parte fermenta a temperatura
controllata in vasche d'acciaio. Le due
tipologie vengono poi assemblate prima
dell'imbottigliamento.*

NOTE OLFATTIVE

E DEGUSTATIVE:

*colore giallo paglierino, profumo tipico ed
intenso che ricorda la banana e i fiori di
tiglio. Al palato sapore pieno e vellutato,
buona persistenza, eccellente struttura.*

ABBINAMENTO

ENOGASTRONOMICO:

*vino da centro pranzo per minestre
sostanziose, risotti di carni leggeri,
lessi di carne bianca. Piatti delicati
a base di pesce, crostacei.*

**AZIENDA AGRICOLA
& VIGNETI**

*Località Žegla n°10
Cormons (GO)
T&F +39 0481 61177
info@colleduga.com
www.colleduga.com*