

COLLIO DOC PINOT GRIGIO 2013



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

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 temperatura di circa 12-14 °.

