



C O D E L L I

DOC COLLIO PINOT GRIGIO 2012

Classificazione	Collio DOC
Uve:	Pinot Grigio, da piante di circa 30 anni
Zona di produzione:	le colline della Vallisella, a Mossa, in zona DOC Collio, altitudine da 50 a 100 metri sul livello del mare
Terreno:	marne e arenarie di origine Eocenica, chiamata ponca; colline terrazzate con buona ventilazione e drenaggio
Forma di allevamento:	guyot
Resa per ettaro:	5.000 kg
Periodo di vendemmia:	23 Agosto 2012
Vinificazione e fermentazione:	pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (18 c°) in vasche di acciaio inox (12 giorni). Affinato sur lies in contenitori inox. Imbottigliato nel Marzo 2013, maturato almeno ulteriori 2 mesi in bottiglia.
Alcol:	12.5 % vol.
Note gustative:	colore giallo paglierino con leggeri riflessi ramati. Complesso e fruttato, si distingue per i profumi di acacia, gelsomino e banana. In bocca la sua eleganza si sprigiona in un grande equilibrio e una nota leggermente minerale, persistente e fine
Abbinamenti:	ottimo accompagnato a piatti di pesce, dagli antipasti ai risotti, e primi piatti a base di verdure. Servire fresco (10 – 12 c°)



C O D E L L I

PINOT GRIGIO