



C O D E L L I

DOC COLLIO PINOT GRIGIO 2013

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: 9 settembre 2013

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: 13 % 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