

Villa Canlungo

PINOT GRIGIO DOC COLLIO

TECNICA DI VINIFICAZIONE,

L'uva, raccolta a maturazione completa, viene immediatamente pressata. Fermentazione totalmente in acciaio per circa 2 settimane alla temperatura di 14-16°C. Affinamento e maturazione sui lieviti nobili fino a primavera.

VINO

È caratterizzato da un colore giallo paglierino tenue con vaghi riflessi ramati.

Al naso si offre varietale e floreale con dolci ritorni agrumati. Al palato è lievemente aromatico ed acidulo, ma nel contempo morbido, sapido ed elegante.

CONSIGLI

Conservazione: bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15°C.

Accostamenti gastronomici: è adatto con gli antipasti a base di pesce e primi piatti asciutti, sul pesce lessato, con uova e carni bianche fredde.

Cucina friulana: cappe lunghe in boreto.

DA UVE

Pinot Grigio

ZONA DOC

Collio

COMUNI DI PRODUZIONE

San Floriano del Collio, Gorizia, Cormons e Mossa

RESA UVA

Mediamente 85 quintali/ettaro

FORME DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e Guyot

DENSITA' DI IMPIANTO

Da 4.500 a 5.000 ceppi/ettaro

EPOCA VENDEMMIA

Settembre

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol. circa



Temperatura
di servizio:
12°C

