



LA DOC COLLIO



Contiene solfiti



PINOT GRIGIO

DOC COLLIO

Vitigno

Pinot Grigio



Colore:

Giallo dorato con riflessi ramati e sfumature grigiastre.



Profumo:

Fruttato, banana e miele di acacia maturo.



Gusto:

Morbido, vellutato, pieno, asciutto e delicato al palato. Sentori di nocciola.

Descrizione: grappolo piccolo, cilindrico e compatto. Acini ovoidali di colore grigio-rosa, ramato.

Sistema di allevamento: Guyot e Cappuccina semplice, potatura corta.

Terreno: caratterizzato dal Flysch di Cormons, un'alternanza di arenaria e marna, ricca di calcare, potassio e fosforo che rappresenta il miglior humus per la viticoltura collinare.

Epoca di vendemmia: inizio Settembre.

Vinificazione: l'uva diraspata viene mantenuta a basse temperature nelle presse pneumatiche refrigerate per lungo tempo per estrarre dalle bucce le sostanze polifenoliche responsabili della complessità aromatica, del colore e della struttura del vino.

Affinamento: in grandi botti ovali di legno di quercia di tre essenze diverse per sei-sette mesi.

Abbinamento: antipasti di pesce, salumi, prosciutto crudo e culatello, gnocchi al burro fuso e ragù, risotto alla milanese o con le erbe, pesce fritto e alla piastra, carni bianche e lesse.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.



Cormons

CANTINA PRODUTTORI