

PINOT GRIGIO

COLLIO



CARATTERISTICHE TECNICHE

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE 1990		ETÀ MEDIA DELLE VITI IN PRODUZIONE 30 anni	
ZONA E COMUNE DI PRODUZIONE Farra d'Isonzo (Gorizia)		EPOCA E CONDUZIONE VENDEMMIA I e III decade di settembre, conduzione del raccolto manuale	
UVE Pinot Grigio 100%		MATERIALE DELLE VASCHE DI FERMENTAZIONE acciaio inox	
AFFINAMENTO in acciaio inox, e anfore in ceramica		LIEVITI IMPIEGATI selezionati	
TIPOLOGIA DEL TERRENO marne e arenarie di origine eocenica		TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE 18-20°	
SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DELL'IMPIANTO guyot		DURATA DELLA FERMENTAZIONE 7-12 giorni	
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA 80 m s.l.m.			

Di colore giallo paglierino, dal profumo floreale e fruttato, delicato, molto fine ed elegante.