



<b>DENOMINAZIONE</b>	COLLIO DOC
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Località Blanchis, nel Comune di Mossa.
<b>VITIGNO</b>	100% Pinot Grigio.
<b>TERRENO</b>	I terreni sono quelli tipici del Collio: marne e arenarie di origine eocenica. Suoli poveri e quindi ideali alla coltivazione della vite per la produzione di uve di qualità. La presenza delle Alpi a Nord protegge la zona del Collio dai venti freddi settentrionali. La vicinanza del mare contribuisce inoltre alla creazione di un microclima mite e temperato, con forti escursioni termiche a fine estate; condizione ideale alla maturazione delle varietà aromatiche.
<b>ESPOSIZIONE VIGNETO</b>	Pendii generalmente esposti a Sud-Est, con sole moderato nei periodi estivi.
<b>FORMA DI ALLEVAMENTO</b>	Sylvoz.
<b>MODALITÀ DI RACCOLTA</b>	Manuale, con cassette.
<b>PERIODO DI VENDEMMIA</b>	Seconda decade di settembre.
<b>VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE</b>	Le uve raccolte nel momento ottimale di maturazione sono state pressate con un processo soffice, atto a salvaguardare l'integrità delle bucce e quindi avere una bassissima frantumazione. Il mosto così ottenuto, prima di essere sottoposto alla fermentazione, subisce una chiarifica statica a freddo. La fermentazione avviene a una temperatura controllata e costante di 20°; in acciaio, per preservarne la tipicità.
<b>GRADAZIONE</b>	13,5% vol.
<b>ACIDITÀ</b>	6 g/l.
<b>NOTE DI DEGUSTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● VISTA: bel colore giallo dorato con sfumature ramate.</li><li>● OLFATTO: elegante bouquet floreale arricchito da sentori di acacia e fiori di ginestra.</li><li>● GUSTO: gusto fresco, armonico e leggero.</li></ul>
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI</b>	Si sposa bene con tutti gli antipasti.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	10-12° C.
<b>FORMATO BOTTIGLIE</b>	750 ml.
<b>NOTE SUL PRODUTTORE</b>	Il lavoro di un piccolo produttore, vigne di trent'anni e il terroir del Collio Goriziano sono alcuni dei segreti di questo straordinario Pinot Grigio, che riesce a catturare il nostro immaginario con profumi spiccati e immediati, che vanno dall'acacia ai fiori di ginestra. In bocca risulta piacevole e fresco, ma con un finale molto persistente.

## PINOT GRIGIO

La vendemmia leggermente anticipata del millesimo esalta la freschezza aromatica di questo vino, prodotto da uve Pinot Grigio vendemmiate manualmente.

La fermentazione alcolica a temperatura controllata ne preserva poi i caratteri organolettici e il suo elegante bouquet floreale, arricchito da sentori di acacia e fiori di ginestra.

Il gusto fresco, armonico e leggero di questo vino ben si accompagna a tutti gli antipasti.

2010

