



DENOMINAZIONE COLLIO DOC

ZONA DI PRODUZIONE Località Blanchis, nel Comune di Mossa.

VITIGNO 100% Pinot Grigio.

TERRENO 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.

ESPOSIZIONE VIGNETO Pendii generalmente esposti a Sud-Est, con sole moderato nei periodi estivi.

FORMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz.

MODALITÀ DI RACCOLTA Manuale, con cassette.

PERIODO DI VENDEMMIA Prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE 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.

GRADAZIONE 13,0% vol.

ACIDITÀ 6 g/l.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- **VISTA:** bel colore giallo dorato con sfumature ramate.
- **OLFATTO:** elegante bouquet floreale arricchito da sentori di acacia e fiori di ginestra.
- **GUSTO:** gusto fresco, armonico e leggero.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Si sposa bene con tutti gli antipasti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12° C.

FORMATO BOTTIGLIE 750 ml.

NOTE SUL PRODUTTORE 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.

