



MARCO FELLUGA®

COLLIO PINOT GRIGIO MONGRIS



Nome	Il nome “Mongris” deriva dalla contrazione delle parole monovitigno e Pinot Grigio (“Gris” in Friulano)
Denominazione	DOC Collio
Zona di produzione	Nei comuni di Farra d’Isonzo, San Floriano e Cormòns, nella zona Doc Collio, con altitudine rispettivamente di 80 m, 250 m e 80 metri sul livello del mare
Vitigno	Pinot Grigio. Il Pinot grigio è uno dei più importanti vitigni coltivati nel Collio fin dalla seconda metà del 1800 ed è oggi una delle varietà a bacca bianca più diffuse della regione
Terreno	Collinare, costituito durante l’ecene presenta una alternanza di marne (limi e argille calcaree) e arenarie (sabbie cementate). Impermeabile provoca lo scorrimento superficiale delle acque con conseguente erodibilità del terreno, che porta ad una morfologia molto dolce
Forma di allevamento	Guyot
Modalità di raccolta	Manuale
Vinificazione e fermentazione	Dopo la raccolta le uve vengono separate dal raspo. Il succo e la polpa subiscono una macerazione a freddo, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce. Segue la fermentazione in vasche di acciaio. Il vino viene lasciato riposare circa sei mesi sui lieviti e qualche mese in bottiglia.
Affinamento	Il vino viene lasciato riposare circa sei mesi sui lieviti e qualche mese in bottiglia.
Caratteristiche	Colore giallo dorato con sfumature ramate. Il profumo spiccato ed immediato si presenta con sentori pronunciati di fiori di acacia, ginestra e mela. Il gusto è caratterizzato da un elegante fruttato, si fa corposo e ben strutturato. Nel finale risulta molto persistente
Formato bottiglie	0,375 l - 0,75 l – 1,5 l