



COLLIO PINOT GRIGIO MONGRIS

DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comuni di Farra d'Isonzo, San Floriano e Cormòns

VITIGNO

Pinot Grigio

TERRENO

Collinare. Costituito durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate). Impermeabile, provoca lo scorrimento superficiale delle acque con conseguente erodibilità del terreno.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve vengono separate da 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 d'acciaio. Il vino viene poi lasciato riposare per circa sei mesi sui lieviti e qualche mese in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore giallo dorato con sfumature ramate. Il profumo ha pronunciati sentori di fiori d'acacia, ginestra e mela. Gusto elegante e fruttato, corposo e ben strutturato. Persistente nel finale.

FORMATO BOTTIGLIE

0,375 l - 0,75 l - 1,5 l

