



COLLIO PINOT GRIGIO MONGRIS RISERVA

DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comune di Farra d'Isonzo

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. Il 30% del mosto viene posto a fermentare in carati di rovere, il restante in vasche di acciaio. In ultimo, il vino viene lasciato riposare circa 2 anni sui lieviti e qualche mese in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore giallo dorato con sfumature ramate. Profumo spiccato ed immediato con sentori pronunciati di fiori di acacia, ginestra e mela, arricchito da note vanigliate e che ricordano la crosta di pane. Gusto elegante e fruttato, strutturato e sapido, soprattutto nel finale.

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l - 1,5 l - 3,0 l

