



COLLIO PINOT GRIGIO MONGRIS RISERVA

Bezeichnung
Collio

Lage der Weinberge
Gemeinde Farra d'Isonzo

Rebsorte
Pinot Grigio

Boden
Hügelig. Er entstand im Eozän und besteht aus einer Abfolge von Mergeln (Schluffen und kalkhaltigen Tonen) und Sandsteinen (zementierte Sande). Er ist undurchlässig, so dass Oberflächenwasser abfließt und der Boden erodiert.

Erziehungsform
Guyot

Erntemethode
Von Hand

Weinbereitung
Nach der Ernte werden die Trauben von den Stielen getrennt. Der Saft und das Fruchtfleisch werden kalt eingemaischt und anschließend durch sanftes Pressen von den Schalen getrennt. 30% des Mostes werden in Eichenfässern vergoren, der Rest inahltanks. Abschließend ruht der Wein etwa 2 Jahre auf der Hefe und einige Monate in der Flasche.

Eigenschaften
Goldgelbe Farbe mit kupferfarbenen Nuancen. Prominentes und unmittelbares Bouquet mit ausgeprägten Noten von Akazienblüten, Ginster und Apfel, angereichert mit Vanillenoten und Anklängen an Brotkruste. Eleganter und fruchtiger Geschmack, besonders im Abgang strukturiert und würzig.

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

