



COLLIO PINOT GRIGIO MONGRIS RISERVA

Denominación
Collio

Ubicación de los viñedos
Municipio de Farra d'Isonzo

Composición varietal
Pinot Grigio

Terreno
Colina. Formado durante el Eoceno, presenta una alternancia de margas (limos y arcillas calizas) y areniscas (arenas cementadas). Impermeable, provoca el deslizamiento del flujo superficial de agua con la consiguiente erosionabilidad del suelo.

Sistema de conducción
Guyot

Modo de recolección
Manual

Vinificación
Después de la cosecha, las uvas se separan del raspón. El jugo y la pulpa pasan por una maceración en frío, luego un ligero prensado que permite la separación de las pieles. El 30% del mosto se fermenta en barricas de roble, el resto en tinas de acero. Sucesivamente, el vino se deja reposar unos dos años sobre lías y algunos meses en botella.

Características
Color amarillo dorado con matices cobrizos. Aroma fuerte e inmediato con notas pronunciadas de flores de acacia, retama y manzana, enriquecido con toques de vainilla y que recuerdan la corteza de pan. Boca elegante y afrutada, estructurada y sávida sobre todo en el final.

Formato de botellas
0,75 l - 1,5 l - 3,0 l

