



## BRAIDE GRANDE – Pinot Grigio Doc Collio

### DATI ANALITICI GENERALI:

**Vigneto:** Braide Grande situato in localita Ruttars nel Comune di Dolegna del Collio

**Tipo di terreno:** Marne e argilla

**Vitigno:** Pinot Grigio

**Ceppi per ettaro:** 4000

**Forma di allevamento:** Cappuccina e Guyot

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, con macerazione a freddo in pressa orizzontale della durata di otto ore e successiva pulitura del mosto per decantazione. La fermentazione avviene per il 30% in barriques di Allier e per il 70% in acciaio ad una temperatura controllata di 10°C. Terminata la fermentazione, il prodotto così ottenuto non viene travasato e rimane quindi a maturare negli stessi contenitori per circa otto mesi mantenendolo ad una temperatura costante.

Concluso tale periodo viene effettuato l'assemblaggio definitivo a cui fa seguito l'imbottigliamento ed ulteriore periodo di affinamento in bottiglia prima che il vino inizi ad essere distribuito.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino intenso, ha un profumo che ricorda spezie e fiori; asciutto, pieno, quasi selvatico, con retrogusto di noce moscata.

### ULTERIORI INFORMAZIONI:

**Abbinamenti:** antipasti a base di pesce, anche salsati; primi piatti in genere con condimenti sia a base di pesce o carni bianche, carni bianche in genere, pesci ben strutturati.

**Longevità:** 6-10 anni.

**Temperatura di servizio:** 12-13°C.

### MAGGIORI PREMI E RICONOSCIMENTI:

-  QUATTRO GRAPPOLI Guida "Duemilavini" A.I.S.: Vendemmie 2001-2003



AZIENDE AGRICOLE

L I V O N



**BRAIDE GRANDE** – Pinot Grigio Doc Collio

---

