



LINEA CLASSICA

PINOT GRIGIO – Doc Collio



DATI ANALITICI GENERALI:

Vigneto: situato nel Comune di Dolegna del Collio

Tipo di terreno: Marne ed argilla

Vitigno: Pinot Grigio

Forma di allevamento: 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 in vasche in acciaio ad una temperatura controllata di 18°C.

Terminata la fermentazione, il prodotto così ottenuto non viene travasato e rimane quindi a maturare negli stessi contenitori per circa cinque mesi mantenendolo ad una temperatura costante.

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Ha colore giallo paglierino con vaghi riflessi cinerini; presenta un profumo fragrante che richiama la vaniglia e il fiore del tiglio.

Al palato mostra una solida struttura ed una buona persistenza.

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Abbinamenti: è un vino da centro pranzo per minestre sostanziose, risotti di carni leggere, lessi di carne bianca o di pollo.

Longevità: 4-5 anni.

Temperatura di servizio: 11-12°C.

AZIENDE AGRICOLE
L I V O N



PINOT GRIGIO – Doc Collio

