

## PINOT GRIGIO

**DESCRIZIONE** Vitigno molto diffuso e ben adattato nel Collio. Vino nobile vellutato, di notevole longevità.

**PROFUMO** Ampio e complesso, frutta matura, fiore d'acacia, erbe officinali, cioccolato bianco..

**SAPORE** Morbido, caldo e corposo, fruttato e persistente.

**ABBINAMENTI** Si accompagna bene ad antipasti, minestre, pesce al forno, risotti, carni bianche.

Temperatura di servizio: 12°C

**VITIGNO** Pinot Grigio

**DENOMINAZIONE** Collio

**PODERE** Zegla

**ANNATA** 2006

**SISTEMA  
DI ALLEVAMENTO** Gujot

**RACCOLTA** Manuale con accurata selezione, nella prima decade di settembre.

**VINIFICAZIONE** Diraspatura delicata dell'uva, leggera macerazione delle bucce, pressatura soffice. Pulizia a freddo del mosto. Fermentazione a temperatura controllata. Elevazione sui lieviti per 12 mesi, 10% fermentazione in barrique.

**DATI ANALITICI** Alcool[% vol.] 15,5 - Acidità totale[g/l] 5,4

