

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

