

Pinot Grigio DOC Collio

Vitigno: Pinot Grigio

Terreno: Ponca, roccia di marna e arenaria

Vendemmia: Manuale

Resa per ceppo: 1,5 kg per pianta circa

Sistema di allevamento: Guyot

Vinificazione: Alla diraspatura in saturazione di anidride carbonica segue direttamente pressatura soffice anch'essa in atmosfera controllata da anidride carbonica. La fermentazione viene condotta a temperatura controllata per una durata di 15 giorni circa.

Affinamento: In serbatoi di acciaio in riduzione controllata sur lies fino alla primavera successiva. Una volta in bottiglia riposa un paio di mesi.

Caratteristiche: E' un vino che presenta all'olfatto un piacevole intreccio floreale e fruttato che si completa con pienezza, fragranza e morbidezza al gusto e termina con un finale lungo e speziato.

Grape types: Pinot Grigio

Soil: Ponca, a marl and sandstone rock

Yeld per vine: Approx 1,5 kg per plant

Vine training system: Guyot

Vinification: Destemming in an atmosphere saturated with carbon dioxide is followed by soft pressing, also in a carbon dioxide-controlled atmosphere. Fermentation is carried out at controlled temperatures for about two weeks.

Elevation: In stainless steel with controlled reduction on the lees for six months. Once bottled, the wine ages for about two months.

Wine characteristics: A wine that presents a delicious weave of fruit and flowers, enhanced by a full, fragrant, velvet-soft palate to sign off on a lingering spicy finish.



LA RAJADE