Pinot Grigio

Collio

Denominazione di Origine Controllata

Denominazione
DOC Collio

Vitigno
100% Pinot Grigio

Area di produzione
Friuli-Venezia Giulia

Composizione del suolo
Cosidetta "Ponca" composta da marna e argilla

Raccolta e vinificazione
Raccolta manuale delle uve; diraspatura e pigiatura soffice; fermentazione a 16-18°C in serbatoi di acciaio inox; imbottigliamento dopo maturazione sulle fecce fini per 6 mesi

Dati analitici
Alcol: 13,00 % vol

Note degustative
Colore da giallo pallido a giallo paglierino.
Al naso, bouquet floreale di erbe, albicocca delicata, note di pera e frutta matura.
Al palato, cremoso, elegante e asciutto con un delicato finale croccante.

Abbinamenti gastronomici
Perfetto con antipasti, crostacei, piatti di pesce, pesce crudo, sushi, pasta e risotti con funghi, carni bianche.

Temperatura di servizio
Servire a 10-12 °C

LEA WINERY SRL
Viale dei Comunali 5
33078 San Vito al Tagliamento (PN) – ITALY
export@poderidicarlo.com
www.poderidicarlo.com

Poderi
DI CARLO