

## *Pinot Grigio D.O.C. Collio 2008*

<i>Zona:</i>	<i>D.O.C. Collio</i>
<i>Località:</i>	<i>Novali</i>
<i>Comune:</i>	<i>Cormòns</i>
<i>Provincia:</i>	<i>Gorizia</i>
<i>Terreni:</i>	<i>Marne ed Arenaria e Oceaniche</i>
<i>Giacitura-Esposizione:</i>	<i>Collinare</i>
<i>Uve da cui è prodotto:</i>	<i>Pinot Grigio 100%</i>
<i>Anno d'impianto:</i>	<i>1990</i>
<i>Numeri di ceppi per ettaro:</i>	<i>5.000</i>
<i>Forma d'allevamento:</i>	<i>Un capo a frutto Guyot</i>
<i>Vendemmia:</i>	<i>Manuale</i>
<i>Data vendemmia:</i>	<i>Primi di settembre</i>
<i>Resa per ettaro:</i>	<i>q.li 75</i>
<i>Vinificazione:</i>	<i>In bianco con pressatura soffice a polmone temperatura controllata</i>
<i>Affinamento:</i>	<i>In vasche di acciaio inox, batonace</i>
<i>Assemblaggio:</i>	<i>Marzo 2009</i>
<i>Dati Analitici:</i>	
<i>Alcol Svolto:</i>	<i>13,5 % vol.</i>
<i>Acidità Totale:</i>	<i>5.3 g/l</i>
<i>Bottiglie Prodotte:</i>	<i>10.200</i>
<i>Caratteristiche Organolettiche:</i>	<i>Colore giallo paglierino, con riflessi di cipolla in trasparenza, profumo caratteristico e sapore di fieno e nocciola, molto persistente anche per la forte struttura.</i>
<i>Abbinamento Consigliato:</i>	<i>Minestre di stagione, carni bianche e bolliti</i>
<i>Temperatura di Servizio:</i>	<i>10-12 °C</i>