

ISIDORO POLENCIC



PINOT GRIGIO d.o.c. Collio

COLLOCAZIONE - Plessiva, Cormons.

TIPO DI TERRENO - Marne, arenarie.

TENORE D'ALCOL - 13,5% vol.

ESAME DEGUSTATIVO - Il pinot grigio vinificato in bianco, ha un naso eccezionalmente fruttato con pera e mela in evidenza. Entra sul palato grasso e vellutato con acidità e frutto in perfetta sintonia.

Si adatta bene con antipasti, zuppe di pesce, carni bianche.

VENDEMMIA - Nei primi giorni di settembre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE - In bianco, con pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO - In serbatoi di acciaio.

NOTE - I vigneti hanno un'età variabile fra i 5 e i 25 anni.

La forma di allevamento è a guyot con una densità di 6.200 ceppi per ettaro nei vigneti più vecchi mentre quelli più recenti raggiungono densità di 8.000 ceppi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 12 / 14°C