



SCHIOPETTO

PINOT GRIGIO COLLIO DOC

2015

Vino ottenuto esclusivamente da uve di Pinot Grigio, vitigno di origine francese coltivato in collina, in terreni mediamente marnosi. Produce grappoli piccoli con acini rotondi di colore rosso grigio, e, come il Pinot Bianco, deriva dalla mutazione gemmaria del Pinot Nero. La raccolta è manuale, la pressatura soffice a cui segue un breve periodo di decantazione in totale assenza di anidride solforosa. La fermentazione avviene in vasche inox con innesto di pied de cuve a temperatura controllata, mentre l'affinamento si compie sui lieviti per 8 mesi.



Denominazione: Collio DOC

Uva: 100% Pinot Grigio

Prima annata: 1968

DATI ANALITICI

Alcool % vol: 13,5%

Zuccheri: 0,3 g/l

Acidità totale: 5,2 g/l

NOTE DI PRODUZIONE

Terreni: *Marne collinari di origine eocenica*

Sistema di Allevamento: *Guyot*

Epoca vendemmiale: *Seconda e terza decade di agosto*

Modalità di raccolta: *Manuale*

Resa per ettaro: *60 q/he*

Fermentazione: *10-12 giorni in vasche di acciaio*

Temperatura di fermentazione: *16 °C*

Maturazione: *In vasche di acciaio inox per 8 mesi*

Affinamento: *Minimo 5 mesi in bottiglia*

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: *Colore giallo paglierino carico.*

Profumo: *Profumo fresco ed avvolgente con note di banana e frutto della passione.*

Gusto: *Sapido al palato, come da terroir, con un intrigante freschezza che dona bevibilità e complessità. Molto persistente e gusto coerente al naso.*

Temperatura di servizio: *13° C*

Abbinamenti gastronomici: *Adatto ad antipasti e primi piatti di pesce; servito giovane è ottimo aperitivo, invecchiato con più corpo si abbina bene anche al pesce spada o alla grigliata di pesce.*

TERRE FRIULANE S.R.L.

Via Cividale 16, 33040 Togliano di Torreano (UD) Italia - Tel +39 0481.80332 - Fax +39 0481.808073
Cantina: Via Palazzo Arcivescovile 1, 34070 Capriva del Friuli (GO) Italia - E-mail: azienda@schiopetto.it

WWW.SCHIOPETTO.IT