



Vôs da Vigne

PINOT GRIGIO



- Vitigno: 100% Pinot Grigio. Collio DOC
- Area di produzione: 4 ettari di proprietà nel Podere Ronco Antico, località Dolegna del Collio in provincia di Gorizia, terreno collinare caratterizzato da marne eoceniche.
Coltivazione: L'allevamento è a guyot con una densità di 4.000 ceppi per ettaro.
- Vinificazione: La fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata.
- L'affinamento è in vasche d'acciaio sui propri lieviti.
Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.
- Profumo: Fine, floreale, ampio con note di fiori d'acacia.
- Sapore: Morbido ed armonico con una buona persistenza, caldo ed equilibrato.
- Servizio: Ideale con pesci saporiti, risotti alle erbe e carni bianche in salsa. 10 - 12° C.

Bottiglie da 750 ML.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vôs da Vigne
il concerto del gusto