

ASCEVILUWA

*Viticoltori in San Floriano del Collio*

## PINOT GRIGIO "CERÒU" D.O.C. FRIULI



### TIPO DI VINO:

Bianco secco, da uve Pinot Grigio

### VIGNETO:

Situato nella zona parzialmente pianeggiante/collinare, con altitudine mista tra i comuni di San Floriano del Collio e Gorizia

### TERRENO:

Misto, argilloso con presenza di ghiaie rosse

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot Cappuccina con 5.000 ceppi/ha circa

### VENDEMMIA:

Tra fine Agosto e primi di Settembre

### VINIFICAZIONE:

Diraspatura delle uve e pressatura soffice, decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione per circa 15 giorni a temperatura controllata tra 16° e 18°C; batonnage sur lie periodici; affinamento in vasche d'acciaio per circa 6-7 mesi fino al momento dell'imbottigliamento

### COLORE:

Giallo paglierino brillante, a volte con leggeri riflessi ambrati

### PROFUMO:

Elegante, con piacevoli toni floreali e di frutti a polpa bianca

### SAPORE:

Di buon corpo, fresco, sapido e persistente

### ABBINAMENTO:

Ideale come aperitivo, si abbina bene ad antipasti, primi piatti, pesce e frutti di mare, adatto anche a carni bianche, salumi e formaggi

### SERVIZIO:

Va servito alla temperatura ottimale di 10°C circa, stappando la bottiglia al momento

### BOTTIGLIA:

Bordolese 750 ml

### GRADO ALCOLICO:

12,5%

### DURATA:

Da 4 a 5 anni, se conservato in ambiente ottimale