

ASCEVILUWA

Viticoltori in San Floriano del Collio

PINOT GRIGIO "GRAPPOLI" D.O.C. COLLIO



TIPO DI VINO:

Bianco secco, da uve Pinot Grigio

VIGNETO:

Situato in collina in località Asci a San Floriano del Collio (GO)

TERRENO:

Costituito da marne (argille calcaree di consistenza tenera) ed arenarie (sabbie calcificate di consistenza più dura) stratificate, chiamato anche Ponca

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot Cappuccina con 5.000 ceppi/ha circa

VENDEMMIA:

Tra fine Agosto e primi di Settembre

VINIFICAZIONE:

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

COLORE:

Giallo paglierino brillante con leggeri riflessi ambrati

PROFUMO:

Elegante ed avvolgente, dai piacevoli toni floreali e di frutti a polpa bianca

SAPORE:

Di ottimo corpo, sapido e persistente

ABBINAMENTO:

Classico vino da primi piatti, pesce e frutti di mare, adatto anche a carni bianche, salumi e formaggi ed ideale come aperitivo

SERVIZIO:

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

BOTTIGLIA:

Bordolese 750 ml

GRADO ALCOLICO:

13%

DURATA:

Da 4 a 5 anni, se conservato in ambiente ottimale