

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