Friuli Venezia Giulia | Marco Scolaris

Pinot Grigio

Collio Doc

Proprietà	Famiglia Scolaris
Inizio attività	1924
Vitivinicoltura	Tradizionale
Ettari	25
BTG prodotte	120.000



PINOT GRIGIO

Vino bianco

Codice 50355

Annata s.a.
Tipologia Bianco fermo
Colore Bianco
Territorio Collio
Vitigni Pinot Grigio

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Pinot Grigio 100%
Vinificazione In bianco con pressatura soffice, pulitura del mosto per decantazione, fermentazione a temperatura controllata di 18°- 20° C per 15-20 giorni
Suolo Marne ed arenarie stratificate di origine eocenica
Abbinamento Spaghetti ai frutti di mare, pesce al forno
Vista Colore giallo paglierino con lievi sfumature cenerine
Olfatto Profumo elegante e complesso che tiene insieme fini note di frutta fresca, quasi esotica, con fiori d'acacia ed un sentore di crosta di pane.
Gusto Al palato offre una solida struttura, determinata e delicata insieme.
Affinamento 3 mesi in botti di cemento e 2 mesi in bottiglia
Sistema di allevamento Doppio capovolto (cappuccino) e guyot
Sesto d'impianto 5000 ceppi/ha
Resa per ettaro 85 q.li/ha
Grado alcolico 13,00 % vol
Temperatura di servizio 8°-10°