

PINOT GRIGIO
D.O.C. DELLE VENEZIE



COLLALTO®





COLLALTO®

PINOT GRIGIO

D.O.C. DELLE VENEZIE

TERRITORIO

Uve: Pinot Grigio in purezza

Ubicazione: colline trevigiane adiacenti la sponda sinistra del fiume Piave

Esposizione: sud

Tipologia suolo: di medio impasto

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 100 q.li

Epoca di vendemmia: 25 agosto - 5 settembre

CANTINA

Vinificazione: dopo che l'uva è stata pigiata, si effettua una crio-macerazione sulle bucce di mezza giornata a cui segue una pressatura soffice e successiva fermentazione in serbatoi d'acciaio termo-condizionati alla temperatura controllata di 20°C. Ultimata questa operazione, avviene la maturazione del vino sulla propria feccia nobile prima delle operazioni di imbottigliamento. Grazie all'ausilio delle nuove tecnologie e di accorte e mirate operazioni di cantina, questo vino richiede un apporto minimo di solfiti, ben al di sotto delle soglie europee stabilite dalla normativa.

Affinamento: in bottiglia 1 mese.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Acidità: 5 g/l

GROWING AREA

Grapes: 100% Pinot Grigio

Location: Treviso-area hills near the left bank of the Piave river

Aspect: south

Soils: medium textured

HARVEST

Yield per hectare: 100 quintals

Harvest period: August 25 - September 10

WINE PRODUCTION

Vinification: after the clusters are crushed, a cryo-maceration on skins is carried out for half a day, follow the soft pressing and, then, the fermentation in temperature-controlled stainless-steel tanks at 20°C. The wine then matures on the fine lees before bottling. Thanks to state-of-the-art technology and expert winemaking, only a minimum level of sulphites is used in production, well below European standards.

Maturation: 1 months in the bottle.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 12.5% vol.

Acidity: 5 g/l

DEGUSTAZIONE

Alla vista si presenta di un colore giallo paglierino con tenui riflessi ambrati di buccia di cipolla. Buona intensità, floreale e agrumato, con mela gialla matura, erbe aromatiche, sorbetto di pesca e una speziatura dolce di pepe bianco e zenzero.

Al palato buona struttura, piacevole con una freschezza evidente ma ben equilibrata dalla presenza di estratto di frutta. Chiude accattivante con buona persistenza, sapido, rinfrescante evidenziando note fruttate e speziate.

Si abbina egregiamente con insalate di mare e primi piatti a base di pesce e crostacei. Anche minestre e zuppe particolarmente saporite vengono esaltate dalla sua presenza, così come i diversi pesci bolliti e grigliati. Da provare con i soufflé e le uova. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 8-10°C.

TASTING

Pinot Grigio offers a straw yellow edged with delicate onion-skin highlights. Its appealingly intense nose opens to floral and citrus notes, flanked by fragrant ripe apple, wild herbs, peach sorbet, and a pungent whiff of white pepper and ginger.

The firmly-structured palate is supported by a zesty crispness, balanced in turn by a vein of savoury fruit. Rich spice and fruit notes infuse an attractive, refreshing finish, which seems endless.

It makes an outstanding partner to seafood salads and to fish and shellfish first courses, and heightens the flavours of rich soups and broths, as well as fried or grilled fish. A must-try with soufflés an egg dishes. Enjoy at 8-10°C.



0,75 L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA