

Azienda Agricola Maurizio Buzzinelli



PINOT GRIGIO

Caratteristiche organolettiche: vino di un bel giallo paglierino con riflessi ramati, profumo delicato e caratteristico con note di fiori di acacia. Sapore secco e pieno con un tipico retrogusto piacevolmente amarognolo

Zona di produzione: D.O.C. Collio

Collocazione geografica del vigneto: località Pradis, Cormòns (GO) - Italy

Età dei vigneti: 20 - 40 anni

Vendemmia: manuale, a settembre

Sistema di allevamento: Guyot e doppio capovolto

Resa per ettaro: 50 quintali

Produzione annua: 14.000 bottiglie (media)

Vinificazione: pressatura soffice pneumatica, fermentazione in vasche di acciaio a 18°-20° e maturazione in vasche di acciaio inox per circa 6 mesi. Imbottigliamento: a circa 7 mesi dalla vendemmia

Gradazione alcolica: 13,5% vol. circa

Accostamenti gastronomici: le sue caratteristiche lo rendono particolarmente adatto ad essere consumato in abbinamento antipasti magri, minestre leggere, piatti a base di pesce o carni bianche

Temperatura di servizio: 8 - 12 °C