

IL COLLE

EST. 1978

VISIONI  DI VITE



Pinot Grigio

Delle Venezie D.O.C.

In Vigneto

L'uva Pinot Grigio deve il suo nome al colore caratteristico delle sue bacche che sono di tonalità grigio - rosa - ramato.

I vigneti crescono su un terreno a medio impasto. La resa è mantenuta bassa e la maturazione è medio/precoce.

In Cantina

Pressatura soffice delle uve.

Fermentazione per circa 12-15 giorni in acciaio a una temperatura controllata di 18 °C.

Riposo e affinamento per 6 mesi in vasche di acciaio a una temperatura di circa 16 °C.

Nel Bicchiere

Il colore è giallo paglierino con riflessi ramati. Il profumo pulito, semplice, di fiori e frutta, con qualche nota speziata. In bocca è armonico, equilibrato e caratterizzato da un'ottima freschezza.

Si accompagna bene alla tavola di tutti i giorni: primi piatti di pasta fresca e secondi a base di pesce al forno in crosta di sale.

IL COLLE Azienda Vitivinicola S.r.l.

Via Colle, 15 - 31020 San Pietro di Feletto (TV) - ITALIA

T +39 0438 486093 / 486926 - **F** +39 0438 787958

E info@proseccoilcolle.it - **W** www.proseccoilcolle.it

IL COLLE

EST. 1978

VISIONI  DI VITE



Pinot Grigio

Delle Venezie D.O.C.

Dati Tecnici Essenziali

Ubicazione del vigneto: Pianura di Treviso, lungo il fiume Piave.

Terreno: Argilloso.

Varietà: Pinot Grigio.

Età media del vigneto: 10-15 anni.

N° di ceppi x Ha: 3.000-3.200

Produzione media: 150 quintali

Resa hl x Ha: 100-105

Acidità totale: 5,30-5,80 g/l

Alcool svolto: 12,00%.

Residuo zuccherino: 3-5 gr/l.

P.H.: 3.20-3.30

Temperatura di servizio: 10-12 °C.

Durata per il consumo: 24 mesi circa.

IL COLLE Azienda Vitivinicola S.r.l.
Via Colle, 15 - 31020 San Pietro di Feletto (TV) - ITALIA
T +39 0438 486093 / 486926 - **F** +39 0438 787958
E info@proseccoilcolle.it - **W** www.proseccoilcolle.it