



FORMENTINI

nel Collio dal 1520



PINOT GRIGIO

COLLIO DOC

2020

LE UVE

Pinot Grigio.

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti sono situati sulle colline tra Cormons e San Floriano. Zona ben esposta e con ottime escursioni termiche che favoriscono la formazione di precursori aromatici nelle uve.

ALTITUDINE

150 - 250 metri s.l.m.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreno costituito da marne e arenarie dove è frequente il ritrovamento di fossili marini, comunemente chiamato ponca.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot e cappuccina.

VENDEMMIA

Durante la prima metà di Settembre.

VINIFICAZIONE

L'uva diraspata viene sottoposta a una pressatura soffice e il mosto fiore fermenta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Una volta che gli zuccheri vengono esauriti il vino viene lasciato a riposo in serbatoi di acciaio a contatto con le fecce nobili.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino intenso; profumo ampio che si apre con un sentore di pera matura facendo travisare una nota di noce e terminando con melone maturo; sapore morbido, avvolgente con un retrogusto di frutta a pasta gialla.

GRADAZIONE

13,00 %.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

18 mesi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni bianche, arrosti di coniglio, pesce e seppioline in umido, antipasti di affettati.



375 ml



750 ml



1,500 ml
Magnum