



COLLE ARGENTO

Pinot Grigio IGT delle Venezie



Denominazione IGT delle Venezie

Vitigno 100% Pinot Grigio

Vendemmia Raccolta manuale fine Agosto

Vinificazione I grappoli d'uva vengono pressati a freddo in e la fermentazione avviene in tini d'acciaio ad una temperatura di 16°C con il solo utilizzo di lieviti indigeni.

Affinamento 3 mesi di affinamento in vasca sulle fecce. 2 mesi di affinanento in barriques di rovere Francese di 2/3 anni. 60 giorni di affinamento in bottiglia

Suolo Misto di Argilla Sabbia e Calcare

Gradazione Alcolica 12.5%

Formato Bottiglie 750ml,

Descrizione Organolettica Colore giallo paglierino tendente al verde. Al naso emergono sentori di fiori bianchi, albicocca e agrumi. Molto fresco e minerale con una lunga persistenza e buona acidità.