



*Family vineyards*

## PINOT GRIGIO Quercus

**Il mondo lo adora. Fresco, minerale, ama il piccante.**

### Colore, aroma e gusto

**Aspetto:** giallo paglierino.

**Aroma:** fresche note di pompelmo, ananas e cannella.

**Gusto:** bocca setosa che chiude sulle note degli agrumi. Liscio e corposo, dal finale vellutato.

### Consiglio del sommelier

**Abbinamenti:** eccelle con i piatti mediterranei - dal pesce e dalla carne bianca ai risotti e alla pasta con verdure primaverili.

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C.

**Potenziale di invecchiamento:** fino a 3 anni.

### Metodo di produzione

#### **Origine**

Area vinicola di Brda (Collio sloveno)

Versante di impianto: sud-ovest, sud-est

Tipo di vigneto: terrazzato

Altezza s.l.m.: 80 - 200 m

Forma di allevamento: Guyot semplice

Densità di impianto: 4000 - 5000 piante/ha

Età dei vigneti: 10 - 25 anni

Tipo di terreno: marne e arenarie

Clima: submediterraneo misto di aria calda marina e freddi venti alpini

#### **Uva**

Varietà: 100% pinot grigio

Vendemmia: esclusivamente manuale

**Fermentazione:** 100 % in acciaio inox alla T di 14°C

**Maturazione:** 100% in acciaio inox, 6 mesi »sur lie«

Fermentazione malolattica (MLF): no

### Premi

#### **Anno e nome del concorso**

2017 Sommelier Wine Awards -Gran Bretagna

#### **Annata Premio**

2016 Medaglia d'oro

### Parametri

Annata: 2017

Alcol : 14 % vol



Acido complessivo: 6,14 g/l  
pH: 3,25  
Residuo zuccherino: 4,6 g/l