



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