

Pinot Grigio

Italiano

Vitigno	Pinot Grigio
Denominazione	Collio goriziano
Vigna	Reolat
Annata	2018
Sistema d'allevamento	Capuccina
Epoca di vendemmia	Prima decade di settembre
Modalità di raccolta	Manuale
Vinificazione	Pressatura soffice del grappolo intero, controllo della temperatura di fermentazione (16-18°c)
Evoluzione	Sosta del vino in recipienti di acciaio inox con controllo della temperatura, sfecciatura, due travasi, filtratura ed imbottigliamento sterile (25/02/2019)
Dati analitici	Alcool (%vol.) 13.50 Acidità totale (g/l) 6.16 Ph 3.29 So2 totale (mg/l) 93 Estratto secco (g/l) 22
Vino	Colore giallo paglierino con vaghi riflessi cinerini. Il profumo è intenso, gradevole e personale. Al palato mostra una solida struttura ed una buona persistenza.
Abbinamenti	E' un vino da centro pranzo per minestre sostanziose, risotti di carni leggere, lessi di carne bianca o di pollo.
Temperatura di servizio	8-10° c

English

Wine Variety	Pinot Grigio
Area Grown	Collio goriziano
Vinyard	Reolat
Year	2018
Growing Method	Capuccina
Epoca di vendemmia	Beginning of September
Harvesting Method	By hand
Method	Gentle pressing of complete grape. Fermentation at controlled temperature (16-18°c)
Ageing process	Left in stainless steel tanks in temperature controlled conditions. Removal of the lees, 2 decanters, filtered and sterilised bottling (02/03/2018)
Wine Analysis	Alcohol Content: 13.50 % Total Acidity Level: 6.16 g/l pH: 3.29 so2 total: 93 mg/l Residue Extracts: 22 g/l
Wine	This wine has a straw-yellow colour with a slight ash-grey hue. It's bouquet is intense, pleasant and particular. On the palate, it has a solid structure and a good persistence.
Food Accompaniment	This wine goes well with rich soups, rice dishes made with light meat, white meat and chicken.
Temperatura di servizio	8-10°c

Deutsch

Rebsorte	Pinot Grigio
Benennung	Collio goriziano
Weinberg	Reolat
Jahrgang	2018
Reberziehung	Capuccina
Zeit der Weinlese	1. Septemberwoche
Art der Ernte	Händisch
Weinerzeugung	Lockerer Pressen der ganzen Traube Kontrolle der Gärungstemperatur (16-18°c)
Entwicklung	Ruhepause des Weines in Inox Stahlfässer mit laufenden Temperaturkontrollen, Abziehen des Weines, 2 Umfüllungen, sterile Filtrierung und Flaschenabfüllung (25/02/2019)
Analytische Daten	Alkohol (%vol.) 13.50 Säure-Wert (g/l) 6.16 Ph-Wert 3.29 So2-Wert (mg/l) 93 Trockenextrakt (g/l) 22
Wein	Er hat eine strohfarbene, gelbliche Farbe mit grünlichem Schimmer. Der Duft ist klar, von leichtem charakteristischen Aroma, das an exotische Früchte und weißen Pfeffer erinnert. Am Gaumen präsentiert er sich trocken, kühl, lebhaft und vollmundig.
Gastronomische Empfehlungen	Er ist ein Wein für Hauptspeisen, kräftige Suppen, Reisgerichte, gekochtes Fleisch und Geflügel.
Trinktemperatur	8-10° c

