COLLIO PINOT GRIGIO MONGRIS



Bezeichnung
Collio

Lage der Weinberge
Gemeinden Farra d'Isonzo, San Floriano und Cormòns

Rebsorte
Pinot Grigio

Boden
Hügelig. Er entstand im Eozän und besteht aus einer Abfolge von Mergeln (Schluffen und kalkhaltigen Tonen) und Sandsteinen (zementierte Sande). Er ist undurchlässig, so dass Oberflächenwasser abfließt und der Boden erodiert.

Erziehungsform
Guyot

Erntemethode
Von Hand

Weinbereitung
Nach der Ernte werden die Trauben von den Stielen getrennt. Der Saft und das Fruchtfleisch werden kalt eingemaischt und anschließend durch sanftes Pressen von den Schalen getrennt. Es folgt die Gärung im Stahltank. Anschließend ruht der Wein für sechs Monate auf der Hefe und einige Monate in der Flasche.

Eigenschaften
Goldgelbe Farbe mit kupferfarbenen Nuancen. Das Bouquet weist ausgeprägte Noten von Akazienblüten, Ginster und Apfel auf. Eleganter und fruchtiger Geschmack, vollmundig und gut strukturiert. Anhaltend im Abgang.

Serviervorschläge
Gedünsteter Fisch, gemischter gebratener Fisch, Gemüse im Teigmantel, Kürbisravioli.

Flaschenformat
0,375 l - 0,75 l - 1,5 l