

PRIMOSIC

Pinot Grigio



Acidità



Fruttato



Tannino



Struttura



Descrizione Una delle varietà più conosciute e diffuse nel mondo, che ha trovato casa in Collio per il clima temperato ed il terreno chiamato “ponca”, che permette di ottenere Pinot Grigio caratterizzati da grande eleganza e mineralità. Leggermente ramato diventa ancora più interessante e strutturato.



Vinificazione Vinificazione tradizionale in bianco, con pressatura soffice con pressa pneumatica e breve permanenza sulle bucce, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata (18°C) in serbatoi di acciaio.



Note di degustazione Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al ramato. Di buona gradazione, corpo elegante, e acidità fissa media, che si fondono in una sensazione di avvolgente mineralità. Profumo delicato, con un elegante sentore di buccia d'albicocca.



Abbinamenti Insalate ed antipasti di mare; delicati secondi piatti di pesce bianco; fantastico con gli spaghetti alle vongole.



Denominazione DOC Collio



Vitigno Pinot Grigio



Terreno “Ponca” (marna-arenaria)



Forma di allevamento Guyot



Premi Annata 2021: 93/100 Editor's Choice Wine Enthusiast; 92/100 James Suckling; 92/100 Falstaff; **Annata 2019:** 89/100 Wine Enthusiast; 92/100 James Suckling.



Temperatura Servizio 10 - 12°C