

# Villa Canlungo

## PINOT GRIGIO DOC COLLIO BLACK LABEL

### TECNICA DI VINIFICAZIONE,

L'uva, raccolta a maturazione completa, viene immediatamente pressata. Fermentazione totalmente in acciaio per circa 2 settimane alla temperatura di 14-16°C. Affinamento e maturazione sui lieviti nobili fino a primavera.

### VINO

È caratterizzato da un colore giallo paglierino tenue con vaghi riflessi ramati.

Al naso si offre varietale e floreale con dolci ritorni agrumati. Al palato è lievemente aromatico ed acidulo, ma nel contempo morbido, sapido ed elegante.

### CONSIGLI

Conservazione: bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15°C.

Accostamenti gastronomici: è adatto con gli antipasti a base di pesce e primi piatti asciutti, sul pesce lessato, con uova e carni bianche fredde.

Cucina friulana: cappe lunghe in boreto.

### DA UVE

Pinot Grigio

### ZONA DOC

Collio

### COMUNI DI PRODUZIONE

San Floriano del Collio, Gorizia, Cormons e Mossa

### RESA UVA

Mediamente 85 quintali/ettaro

### FORME DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e Guyot

### DENSITA' DI IMPIANTO

Da 4.500 a 5.000 ceppi/ettaro

### EPOCA VENDEMMIA

Settembre

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol. circa



Temperatura di servizio: 12°C

