

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

TERCIC

ITALIA | FRIULI VENEZIA GIULIA



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

TERCIC

ITALIA | FRIULI VENEZIA GIULIA

VINO DEGLI ORTI Venezia Giulia igt

Vitigni: Pinot Bianco %, Pinot Grigio% e Friulano 5%

Zona di produzione: Isonzo - Collio

Tipologia del terreno: poco profondo, con scheletro abbondante, ciottoloso.

Sistema di allevamento: doppio capovolto.

Densità di impianto: 3000/4000 ceppi /ha

Età media delle viti in produzione: 20 anni

Resa per ettaro: 6000 kg.

Vendemmia: seconda decade di settembre - raccolta manuale.

Vinificazione: macerazione pellicolare a freddo per circa 13/15 ore. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Elevage di 12 mesi sui lieviti e ulteriore affinamento di 12 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche:

- Vista: colore paglierino con riflessi verdi vivaci.
- Olfatto: naso pulito, floreale e spezie.
- Bocca: equilibrato, pieno in bocca con finale dolce.