



tercic

PINOT GRIGIO

2014 | Collio DOC



Tipo di vino: bianco

Uve: Pinot Grigio

Comune di produzione: San Floriano del Collio

Zona di produzione: Collio Goriziano

VIGNETO

Tipologia del terreno: origine eocenica costituita da marne ed arenarie stratificate

Sistema di allevamento: doppio capovolto e guyot

Densità media di impianto: 3.000/6.000 ceppi /ha

Età media delle viti in produzione: 15 anni

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8°-10° C

Illimpidimento: statico a freddo

Temperatura di fermentazione: 16°-20° C

Lieviti: selezionati

Fermentazione malolattica: non svolta

Elevage: 9 mesi sui lieviti

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: 22 luglio 2015

Affinamento: 9 mesi in bottiglia

DATI TECNICI

Grado alcolico: 12,94 % in vol

Acidità totale: 5,33 g/l

Miglior picco evolutivo in: 4 anni

Capacità di affinamento in: 10 anni