



COLLIO

D.O.C.

Bianco Collio

PRODOTTO CON UVE Sauvignon, Pinot grigio

ANNATA DI PRODUZIONE 2022

POSTO IN COMMERCIO Giugno 2023

TIPO DI TERRENO Marne e arenarie

ALLEVAMENTO Guyot

ESPOSIZIONE Sud-Est, da 200m s.l.m.

FERMENTAZIONE Spontanea con lieviti indigeni

AFFINAMENTO Acciaio

TENORE IN ALCOL 13,1% vol

ACIDITÀ TOTALE 4,7 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14°C

Note Organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è caratterizzato da note floreali di gelsomino, glicine e camomilla e aromi fruttati di fragola e nespola. Al palato, il vino è sapido e fresco, dal carattere avvolgente.

Abbinamenti

Si abbina molto bene a formaggi freschi, prosciutto di San Daniele e antipasti di pesce, piacevole come aperitivo. La temperatura di servizio consigliata è di 14°C.



PRODOTTO BIOLOGICO
IT BIO 021
AGRICOLTURA ITALIA



NOTE
