



HUMAR
Family Winemakers

Pinot Grigio

- DOC COLLIO

Area di produzione: Friuli Venezia Giulia – Collio - San Floriano

Composizione del suolo: Marna

Produzione: 8000 Kg/Ha

Densità impianto: 4000 piante /ettaro Guyot

ALCOOL (%vol)	
ZUCCHERI	
ACIDITÀ	

VINIFICAZIONE

Uve raccolte manualmente. Processo tradizionale; macerazione a temperatura controllata (10°C) per un periodo di 4 ore; pressatura soffice; fermentazione successiva del mosto a temperatura controllata (18°C) in serbatoi di acciaio inox, dove è lasciato in riduzione fino alla primavera seguente. Imbottigliato, il vino vi rimane in riposo per due mesi.

VITIGNO

Di origine francese, successivamente è stato coltivato con una certa intensità nelle Tre Venezie ed in particolare in Friuli. E' chiamato così per il colore grigio-rosa-violaceo della buccia dell' acino.

DESCRIZIONE

Ha un colore giallo paglierino. Il bouquet è distinto e spiccato, richiama il fiore d' acacia; il gusto è secco, gentile, pieno, piacevolmente amarognolo.

ACCOSTAMENTO GASTRONOMICO

Si presta ad accostamenti con prosciutti, formaggi freschi, minestre sostanziose, primi piatti con sughi rossi, carni bianche, risotti, carni lessate in genere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire alla temperatura di 8-10°C.

