



Norina Pez

FRIULANO COLLIO DOC

GEBIED: Dolegna del Collio.

DRUIF: 100% Tocai Friulano.

POSITIE VAN DE WIJNGAARDEN: Heuvel.

GRONDSOORT: Zandsteen en mergel van eocenische oorsprong.

HOOGTE: 90-100 meter boven zeeniveau.

SNOEIMETHODE: Dubbele buiging.

OOGST: Tweede helft van september.

VINIFICATIE: De druiven worden met de hand geplukt en ontdaan van de takjes. De maceratie gebeurt 12 uur lang op een temperatuur van 10 graden, voordat zij worden geperst. Bij de hierdoor verkregen most worden geselecteerde gisten toegevoegd. De fermentatie is bij een constante temperatuur van 17°C.

ALC.PERC.: 13% vol.

OMSCHRIJVING: Heldere stro gele kleur. Fijn en delicaat aroma met intense fruitige tonen. De smaak is droog, zacht en vol, met in de finale tonen van bittere amandelen.

GASTRONOMIE: Een wijn die als aperitief gedronken kan worden. Ook een goede begeleider voor (groente-)soepen, vis en gegrild wit vlees.

SERVEERTEMPERatuur: 10-12°C

Azienda Agricola NORINA PEZ di Bernardis Stefano
Via P. Zorutti, 4 - 34070 Dolegna del Collio (Gorizia) Friuli - Italy
Tel/Fax +39 0481 639951
info@norinapez.it - www.norinapez.it