



Norina Pez

PINOT GRIGIO COLLIO DOC

GEBIED: Dolegna del Collio.

DRUIF: 100% Pinot Grigio.

POSITIE VAN DE WIJNGAARDEN: Heuvel.

GRONDSOORT: Zandsteen en mergel van eocenische oorsprong.

HOOGTE: 100 meter boven zeeniveau.

SNOEIMETHODE: Dubbele buiging en guyot.

OOGST: Begin september.

VINIFICATIE: De druiven worden met de hand geplukt en ontdaan van de takjes. Snel worden de druiven geperst. Bij de hierdoor verkregen most worden geselecteerde gisten toegevoegd. De fermentatie is bij een constante temperatuur van 18°. De wijn rust in inox tot aan de botteling toe.

ALC.PERC.: 13% vol.

OMSCHRIJVING: De heldere strogele kleur heeft licht koperkleurige reflecties. Het aroma is intens en delicaat met fruitige tonen. In de mond is het een frisse, volle en elegante wijn.

GASTRONOMIE: Een wijn die als aperitief gedronken kan worden bij voorgerechten, bijvoorbeeld salami. Een perfecte wijn voor rijke soepen, mager vlees en gevogelte.

SERVEERTEMPERAATUUR: 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