

Confronto Vino Bianco



Uve
Pinot Grigio e Pecorino

Vendemmia
Intorno alla prima decade di Ottobre

Resa media per ettaro
40 hl

Vinificazione
Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi d'acciaio.

Degustazione
Colore giallo paglierino con riflessi verdi. All'olfatto si trovano profumi di frutta, mela, ananas, camomilla e gelso. Ottima struttura, consistente e persistente al palato.

Grapes
Pinot Grigio and Pecorino

Grape harvest
Around first ten days of October

Average production per hectare
40 hl

Vinification
Maceration at low temperature upon grapes removal from the stalks and controlled temperature alcoholic fermentation in stainless steel.

Tasting
Straw-like yellow colour with green reflections. Fruity scent, containing hints of apple, banana, camomile and mulberry. Well balanced and very persistent.

 COLLEFRISIO *a Wine Passion*

COLLEFRISIO / Località Piane di Maggio - 66030 Frisa (CH) Italy
Tel. (+39) 085 90 39 074 fax (+39) 085 9032096
www.collefrisio.it / info@collefrisio.it