



TENUTA VILLANOVA
DAL 1499

PINOT GRIGIO DOC Collio



Classificazione: Pinot Grigio DOC Collio

Uva: 100% Pinot Grigio

Nome Vigneto: Tal Ronch - Monte Fortino

Terreno: Marnoso - arenario

Orientamento: Nord/Est - Sud/Ovest

Altitudine: 80 metri

Sistema di Allevamento: Guyot 2.40 X 1.00 m

Vendemmia: 26-31 agosto 2011

Produzione Bottiglie: 20.000

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve, diraspatura e pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto, fermentazione e permanenza sui lieviti con frequenti batonage.

Note degustative: Vino bianco dai riflessi leggermente ramati con un bouquet tipico di fiori di acacia. Al gusto è pieno e vellutato.

Accostamenti Gastronomici: Si presta ad accostamenti con prosciutti, formaggi freschi, primi piatti con sughi rossi, carni bianche e con vari tipi di pesce. Si serve a 12° C.

Dati analitici: Alcool 13,80% vol

Acidità Totale 4,50 g/l.

Tenuta Villanova

Via Contessa Beretta, 29 - 34072 Villanova di Farra (GO)
Tel. +39 0481 889311 Fax +39 0481 888513
info@tenutavillanova.com • www.tenutavillanova.com