VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

# PINOT GRIGIO

## COLLIO

**Terreno**
Dall'era eocenica, è composto da Flysch di natura marnoso-arenaria che in ere successive si è trasformato nella "ponca", il tradizionale substrato roccioso della zona del Collio.

**Uva**
100% Pinot grigio
**Sistema di allevamento**
Guyot
**Prima annata prodotta**
1964

**Alcool**
13% vol
**Acidità totale**
5,20 g/l
**Vendemmia**
Manuale

**Affinamento**
In acciaio con permanenza sui lieviti per 6 mesi con frequenti batonage.

**Shelf life**
Da 4 a 6 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

**Tappo**
Sughero naturale monopezzo.

**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 vari salumi affettati, primi piatti alle verdure, risotti marinari e carni bianche delicate. Si serve a 12°C.

Soc. Agr. TENUTA VILLANOVA Srl
Via Contessa Beretta, 29 - 34072
Villanova di Farra (GO) - ITALY

Tel. +39 0481 889 311
info@tenutavillanova.com
www.tenutavillanova.com

Tabella smaltimento rifiuti

| | | | |
|---|---|---|---|
| BOTTIGLIA | VETRO | RACCOLTA DIFFERENZIATA | GL 71 |
| CAPSULA | ALLUMINIO | RACCOLTA DIFFERENZIATA | C/ALU 90 |
| TAPPO | SUGHERO | RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA | FOR 51 |

Verifica le disposizioni del tuo comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.