

PINOT GRIGIO  
DELLE VENEZIE D.O.C.



COLLALTO®





# COLLALTO®

## PINOT GRIGIO

DELLE VENEZIE D.O.C.

### TERRITORIO

**Uve:** Pinot Grigio in purezza

**Ubicazione:** colline trevigiane adiacenti la sponda sinistra del fiume Piave

**Esposizione:** sud

**Tipologia suolo:** di medio impasto

### VENDEMMIA

**Resa per ettaro:** 100 q.li

**Epoca di vendemmia:** 25 agosto - 5 settembre

### CANTINA

**Vinificazione:** dopo che l'uva è stata pigiata, si effettua una crio-macerazione sulle bucce di mezza giornata a cui segue una pressatura soffice e successiva fermentazione in serbatoi d'acciaio termo-condizionati alla temperatura controllata di 20°C. Ultimata questa operazione, avviene la maturazione del vino sulla propria feccia nobile prima delle operazioni di imbottigliamento. Grazie all'ausilio delle nuove tecnologie e di accorte e mirate operazioni di cantina, questo vino richiede un apporto minimo di solfiti, ben al di sotto delle soglie europee stabilite dalla normativa.

**Affinamento:** in bottiglia 1 mese.

### DATI ANALITICI

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Acidità:** 5 g/l

### GROWING AREA

**Grapes:** 100% Pinot Grigio

**Location:** Treviso-area hills near the left bank of the Piave river

**Aspect:** south

**Soils:** medium textured

### HARVEST

**Yield per hectare:** 100 quintals

**Harvest period:** August 25 - September 10

### WINE PRODUCTION

**Vinification:** after the clusters are crushed, a cryo-maceration on skins is carried out for half a day, follow the soft pressing and, then, the fermentation in temperature-controlled stainless-steel tanks at 20°C. The wine then matures on the fine lees before bottling. Thanks to state-of-the-art technology and expert winemaking, only a minimum level of sulphites is used in production, well below European standards.

**Maturation:** 1 months in the bottle.

### TECHNICAL ANALYSIS

**Alcohol:** 12.5% vol.

**Acidity:** 5 g/l



0,75 L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

### DEGUSTAZIONE

È in assoluto uno dei vini italiani più venduti al mondo e deve la sua fama alla particolare piacevolezza ed alla sapida freschezza in grado di esaltare preparazioni culinarie di diversa natura. Alla vista si presenta di un colore giallo paglierino con tenue riflesso ramato, preludio delle sensazioni fruttate e piene che donerà all'assaggio. Al naso i ricordi di pera ed ananas, adagiati su una base vegetale, si spandono in maniera estremamente calibrata e armonica. Al gusto spicca su tutte le altre componenti un'acidità che fa da contraltare ad una buona struttura e ad una naturale morbidezza. Caratteristiche, queste, che lo rendono un vino da beva di immediata piacevolezza. Ottima la pulizia complessiva ed il suo ritorno retronasale. Grazie alla sua freschezza e sapidità si abbina egregiamente con insalate di mare e primi piatti a base di pesce e crostacei. Anche le minestre e le zuppe particolarmente saporite vengono esaltate dalla sua presenza, così come i diversi pesci bolliti e grigliati. Da provare con i soufflés e le uova. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 8-10°C.

### TASTING

Pinot Grigio is by far one of the most successful Italian wines worldwide, thanks to its distinctively delicious qualities and lively, crisp fruit, which magisterially enrich a wide range of foods. The wine appears a straw yellow with pale coppery highlights, prefiguring the generous, full-fruited sensations that follow on the palate. The bouquet is redolent of pear and pineapple, backed by a subtle herbaceousness, which expand steadily in a harmonious, almost stately fashion. In the mouth, standing out from the rest of the components is a crisp acidity that complements the rich body and natural suppleness, as well as its overall cleanness and aromatic finish, all of which combine to craft a delicious wine of immediate pleasure. Its crispness and sapidity make this wine the ideal pairing to seafood salads and to fish and shellfish first courses, while it heightens the qualities of full-flavoured soups and grilled and poached fish. A must-try with soufflés and eggs dishes. Enjoy best at 8-10°C.