

# PINOT GRIGIO

Varietà:	Pinot Grigio
Tipologia di terreno:	Ponca - Opoka Marna/Arenaria
Altitudine:	110/140m s.l.m.
Esposizione:	Est
Resa per ettaro:	40 q/Ha
Vigneti di provenienza:	Monte Calvario dal 2003

## *Vinificazione:*

La fermentazione avviene in presenza delle bucce in tini troncoconici di rovere per 30 giorni.

Finita la macerazione, viene invecchiato in botti da 5 hl per 2 anni e affinato in bottiglia per 1 anno.

## *Descrizione organolettica:*

Appena versato il colore presenta la varietà nel suo vero vestito che gli viene conferito dalla buccia violastra. Aromaticità ed eleganza sono le parole chiave della lettura di questo vitigno. Da un inusuale colore si assaggia anche al palato un Pinot Grigio fuori dagli schemi: tannino morbido e delicato con un finale fruttato ritrovato anche al naso.

I sedimenti presenti in bottiglia propri del vino lo conservano e lo proteggono.

Si consiglia di servire il vino ad una temperatura di 15°C.



Az. Agr. Podversic Damijan - Via degli Eroi, 33 - 34170 GORIZIA/GORICA - ITALIA

[www.damijanpodversic.com](http://www.damijanpodversic.com)