



# COLLEFRISIO

## CONFRONTO Vino Bianco

Hrozno: Pinot Grigio a Pecorino

Úroda: Približne prvých desať dní v októbri.

Priemerný výnos na hektár: 40 hl

Vinifikácia: Po odstopkovaní prebieha macerácia pri nízkej teplote, nasleduje alkoholové kvasenie s kontrolovanou teplotou v tankoch z nehrdzavejúcej ocele.

Degustácia: Slamovo žltá farba so zelenými odleskami. Ovocná vôňa s náznakmi jablák, banánov, harmančeka a moruše. Dobre vyvážené a veľmi vytrvalé.

---

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.

