

## Pinot Grigio

Sa esprimersi con un carattere insolitamente allegro e gioviale; ma si tratta certamente di una spensieratezza discreta, posata, elegante, con quei sentori di mela golden al tempo stesso fini e divertenti. In bocca continua a sorprendere per il suo carattere ricco, per la morbidezza, l'equilibrio e la decisa lunghezza..

### Provenienza

100 % uve Pinot Grigio in zona D.O.C. Collio

### Vendemmia

Manuale, nelle ore più fresche della giornata

### Vinificazione

Pigiadiraspatura e successiva pressatura soffice; dopo 24 ore, separazione delle fecce più grossolane e quindi fermentazione a temperatura controllata a 18 °C; maturazione per circa 6 mesi sulle fecce di fermentazione, senza travasi; imbottigliamento in atmosfera controllata nel maggio 2011.

### Caratteristiche organolettiche

Profumo fruttato, delicato, caratteristico di mela golden. Al gusto è vivace, ma equilibrato e persistente.



### Valori analitici

Titolo alcolometrico volumico  
13,6 % vol.

Acidità volatile  
0,27 g/l HA

Acidità totale  
4,8 g/l HT

Estratto secco ridotto  
20,65 g/l



Ronco Scagnet