



MARCO FELLUGA®

## COLLIO PINOT GRIGIO MONGRIS RISERVA



<b>Nome</b>	Il nome “Mongris” deriva dalla contrazione delle parole monovitigno e Pinot Grigio (“Gris” in Friulano).
<b>Denominazione</b>	DOC Collio
<b>Zona di produzione</b>	Nel comune di Farra d’Isonzo, nella zona Doc Collio, con altitudine di 80 metri sul livello del mare.
<b>Vitigno</b>	Pinot Grigio. Questo vitigno è uno dei più importanti coltivati nel Collio fin dalla seconda metà del 1800 ed è oggi una delle varietà a bacca bianca più diffuse della regione.
<b>Terreno</b>	Collinare, costituito durante l’epoca eocenica presenta una alternanza di marne (limi e argille calcaree) e arenarie (sabbie cementate). Impermeabile provoca lo scorrimento superficiale delle acque con conseguente erodibilità del terreno, che porta ad una morfologia molto dolce.
<b>Forma di allevamento</b>	Guyot
<b>Modalità di raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione e fermentazione</b>	Dopo la raccolta le uve vengono separate dal raspo. Il succo e la polpa subiscono una macerazione a freddo, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce. Il 30% del mosto viene posto a fermentare in carati di rovere da 5 hl, il restante in vasche di acciaio.
<b>Affinamento</b>	Il vino viene lasciato riposare circa 2 anni sui lieviti e qualche mese in bottiglia.
<b>Colore</b>	Colore giallo dorato con sfumature ramate.
<b>Profumo</b>	Il profumo spiccato ed immediato si presenta con sentori pronunciati di fiori di acacia, ginestra e mela mescolati alla dolcezza della crosta di pane e vaniglia.
<b>Gusto</b>	Il gusto è caratterizzato da un elegante fruttato, si fa corposo strutturato e sapido. Nel finale risulta molto persistente, spicca la salinità.
<b>Formato bottiglie</b>	Formato bottiglie: 0,75 l – 1,5 l - 3l