

CASTELLO SANTANNA



PINOT GRIGIO

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

UVE 100% Pinot Grigio

ZONA DI PRODUZIONE Spessa (Colli Megaluzzi),
Comune di Cividale del Friuli

GIACITURA/TERRENO Collina/Marne eoceniche
(Flysch of Cormons)

SUPERFICE VIGNETO 0,5 ettaro

ALTITUDINE/ESPOSIZIONE 140/150 m s.l.m., est-sud/est

ANNO DI IMPIANTO 1989 - 2005

DENSITA' DI PIANTAGIONE 5000 - 6250 viti ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot classico (6-8 gemme)

PRODUZIONE PER CEPPO circa 1,0 kg

VENDEMMIA prima settimana di Settembre.

VINIFICAZIONE le uve diraspate e pigiate, vengono pressate delicatamente. Il mosto fiore ottenuto viene raffreddato per 24 ore, dopo il travaso, aggiunti i lieviti, inizia la fermentazione termocontrollata.

AFFINAMENTO sui lieviti in botti di acciaio inox per un periodo di 9 mesi, poi in bottiglia per altri 3 mesi.