

# ALESSANDRO BERSELLI

---

## Signature Collection

### PINOT GRIGIO COLLIO D.O.C.

**Cépages:** 100% Pinot Grigio.

**Vignobles:** Collio – Friuli, 300 mètres d'altitude.

**Âge moyen des vignes:** 20 ans.

**Sol:** "Ponca", grès et marne.

**Vendanges:** première moitié de Septembre.

**Vinification:** pressurage délicat des raisins, séparation des peaux. Décantation à froid et fermentation lente à une température contrôlée pendant 20 jours au maximum en acier

**Alcool:** 13% by vol.

**Sucres résiduels:** 3 grammes par litre.

**Couleur:** jaune paille.

**Nez:** intense, net, fruité et floral avec des fleurs d'acacia.

**Bouche:** élégante et raffinée, riche et une belle fraîcheur en finale.

**Accompagnements:** champignons, fruits de mer, poisson grillé.

**Température de service:** 8-10 °C / 46-50 °F.

