

ALESSANDRO BERSELLI

Signature Collection

PINOT GRIGIO COLLIO D.O.C.

Grape Varietals: 100% Pinot Grigio

Vineyards: Collio – Friuli, 300 metri sopra il livello del mare

Average age of the vines: 20 anni

Soil: “Ponca”, arenaria e galestro

Harvest Period: prima metà di settembre

Vinification: pressatura delicata delle uve, separazione delle bucce. Decantazione fredda e fermentazione lenta a temperatura controllata per un massimo di 20 giorni in acciaio

Alcohol Content: 13%

Residual Sugar: 2 grammi per litro

Color: giallo paglierino

Aroma: intenso, pulito, naso fruttato e floreale con fiori di acacia

Palate: elegante e raffinato, ricco con un bel finale fresco

Food Suggestions: funghi, frutti di mare, pesce grigliato

Serving Temperature: 8-10 °C

