



MARCO FELLUGA®

## COLLIO PINOT GRIGIO MONGRIS



<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>	Nei comuni di Farra d’Isonzo, San Floriano e Cormòns, nella zona Doc Collio, con altitudine rispettivamente di 80 m, 250 m e 80 metri sul livello del mare
<b>Vitigno</b>	100% Pinot Grigio. Il Pinot grigio è uno dei più importanti vitigni 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’eocene 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>Epoca di vendemmia</b>	Fine agosto- inizio settembre
<b>Modalità di raccolta</b>	Manuale
<b>Resa per ceppo</b>	1.5 kg
<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. Segue la fermentazione in vasche di acciaio. Il vino viene lasciato riposare circa sei mesi sui lieviti e qualche mese in bottiglia.
<b>Affinamento</b>	Il vino viene lasciato riposare circa sei mesi 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.
<b>Gusto</b>	Il gusto è caratterizzato da un elegante fruttato, si fa corposo e ben strutturato. Nel finale risulta molto persistente.
<b>Formato bottiglie</b>	Formato bottiglie: 0,375 l - 0,75 l