



Denominazione

DOC Carso

Zona di produzione

Il Carso goriziano è caratterizzato da un suolo arido e roccioso con poco strato di terra rossa ricca di ferro e calcare. La zona è sempre ventilata ed è influenzata dal vicino mare.

Varietà delle uve

100% Pinot Grigio

Tecnica di Produzione

Raccolta e selezione manuale delle uve. Pressatura soffice dei grappoli, fermentazione alcolica e successivo affinamento *sur lie* in acciaio.

Caratteristiche

organolettiche

Colore Giallo paglierino
carico con lievi riflessi

ramati.

Profumo Piacevole ed inteso con sentori fruttati come la pera ed il melone. Seguono sentori floreali. *Gusto* Ben strutturato, avvolgente e sapido. Note delicatamente fruttate di albicocca e piccoli agrumi.

Consigli del produttore

Ideale come aperitivo ma anche da bersi per tutto il pasto. Si abbina piacevolmente a piatti leggeri e, grazie alla sua componente minerale, anche a primi piatti più strutturati. Temperatura di servizio di 10-12 °C.



75 cl.

IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA



CASTELVECCHIO

Vigneti in Sagrado dal 1750

castelvecchio.com