

# COLLIO PINOT GRIGIO

Come tanti altri vitigni, è stato importato dalla Francia, e anche all'eccellenza di questo vino si deve la fama del Collio. È vino di carattere, fruttato, in cui si compenetrano, per fermentazione e maturazione parziale del legno, aromi particolari, inizialmente di forte personalità, poi più armonici che stimolano emozioni olfattive. Alla degustazione si sente il fieno secco, il mallo della noce, il profumo di pesca noce e di crema pasticcera. Sono analogie istintive e ben definite. È vino morbido caldo, di acidità molto discreta e piacevole sensazione di pienezza e finezza, armonizzate dall'affinamento in tonneau d'almeno il 10% dello stesso vino.

*Like many other varieties, Pinot Grigio was imported from France and it is to the excellence the grape achieves here that the Collio owes much of its fame. This fruit-forward, characterful wine melds very special aromas from fermentation and partial maturation in oak, its initial swagger giving way to more harmonious perceptions that thrill the senses. Sun-dried hay and walnutskin aromas accompany nectarines and confectioner's cream, comparisons that spring instinctively, and very clearly, to mind. The warm, plush mouthfeel with its discreet acidity and pleasing sensation of elegant fullness derives from the fact that at least ten per cent of the wine is conditioned in mid-sized oak casks.*

