



GRADIS'CIUTTA BRATINIS



Denominazione:	DOC Collio
Origine:	Bràtinis, Zavognica
Suolo:	Ponca (marne e arenarie)
Altitudine:	120-220 mt. ca
Varietà:	Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon
Rese medie:	7,5 t/ha
Vinificazione:	Pressatura soffice, parte in acciaio e parte in legno.
Affinamento:	Acciaio, un anno in bottiglia
Aspetto:	Ranuncolo bianco
Olfatto:	Frutta a nocciolo fresca con delicate note floreali
Gusto:	Ingresso intenso, progressione equilibrata, finale fresco
Temperatura di servizio:	9°C