

Norina  
Pez



## FRIULANO DOC COLLIO

**Zona di produzione:** Dolegna del Collio.

**Uve base:** 100% Tocai Friulano.

**Posizione del vigneto:** collina.

**Tipo di terreno:** arenarie e marne di origine eocenica.

**Altitudine:** 90-100 metri s.l.m.

**Sistema di allevamento:** doppio capovolto.

**Resa uva:** 80 q/ha.

**Epoca della vendemmia:** seconda decade di settembre.

**Vinificazione:** le uve sono raccolte a mano e diraspate. Sono fatte macerare per 12 ore a 10°C prima di essere pressate. Il mosto da qui ottenuto è inoculato con lieviti selezionati e la fermentazione è mantenuta alla temperatura costante di 17°C.

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Caratteristiche organolettiche:** colore giallo paglierino brillante. Profumo fine e delicato con intensi sentori fruttati. Il gusto è asciutto, morbido e pieno di corpo, con un finale che ricorda la mandorla amara.

**Accostamenti gastronomici:** si accompagna bene alle minestre, al pesce e alla carne bianca alla griglia; gradevole anche da solo, come aperitivo. Va servito alla temperatura di 10-12°C.

### Azienda Agricola Norina Pez

*di Bernardis Stefano*

via P. Zorutti, 4 - 34070 Dolegna del Collio

(Gorizia) Friuli - Italy

tel. e fax +39 0481 639951

info@norinapez.it - www.norinapez.it



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI  
DEL REGOLAMENTO CE N. 1234/07

