

# ottoVino adviseert....



## Castello di Spessa Rosaris Pinot Grigio



### Druivensoorten

Pinot Grigio



Italië

### Herkomst

Friuli Isonzo DOC



### Beschrijving

De druiven worden zorgvuldig geperst om de goede kwaliteit te waarborgen. Fermentatie zal plaatsvinden op een temperatuur van 18 graden. Na de fermentatie blijft de wijn tot aan maart op zijn 'lees' om goede gebalanceerde wijn te creëren.



### Proefnotitie

Kenmerkende geur van acacia bloemen. De smaak is droog, vriendelijk en vol met vriendelijke bitters.



### Wijn & spijs

Zeer geschikt om gerechten te begeleiden zoals wit vlees, ham en verse kazen.



### Productie methode

Regulier



# Castello di Spessa

## Rosaris Pinot Grigio



### Over het wijnhuis

Het kasteel, Castello di Spessa, ligt in de plaats Capriva del Friuli. Dit plaatsje ligt in de streek Collio, waar de beste wijnen van de Friuli vandaan komen. Iets daaronder ligt de Collio DOC en daar weer onder de Friuli Isonzo DOC. In beide gebieden heeft Castello di Spessa haar twee wijngaarden. Beide regio's hebben eigen grondsoorten met de daarbij behorende karakteristieken.

Op de heuvels van de Collio heeft Castello di Spessa 28 hectare wijngaarden. Deze bodemsoort bestaat voornamelijk uit een gelagerde samensmelting van mergel en zandsteen. Deze bodem bevat door de duizenden jaren heen rijke mineralen en micro-elementen.

De wijnen uit de Collio heuvels kenmerken zich als volgt ;

De wijnen hebben een romig en fluweel karakter en mondgevoel. Dit komt door de mergel en de zandsteen.

De wijnen zijn breed en hebben een complexe geur door de hoogte waar ze zijn aangeplant.

Ze hebben veel structuur en hebben een lang leven voor de boeg, met andere woorden ze kunnen goed opgelegd worden. Dit komt met name door de hogere alcoholische inbreng in de wijn.

