



## PINOT GRIGIO SKIN 2021

Collio DOC

Importation privée

Région : Vénétie Julienne

Cépage : Friulano

**Élaboration :** Les raisins surmaturés, vendangés manuellement en cagettes, sont égrappés et placés en cuve ouverte, où débute la fermentation grâce aux levures indigènes, sans utilisation de sulfites. Le moût reste au contact des pellicules pendant 7 jours, sans contrôle de température et avec des pigeages fréquents. Ensuite, le moût est séparé des peaux et placé en fûts de chêne de Slavonie (600 l) pour poursuivre la fermentation. Le vin est élevé sous bois pendant plusieurs mois. Après la mise en bouteille, qui s'effectue sans filtration, le vin est élevé en bouteille pendant au moins 6 mois.

**Dégustation :** La couleur rouge ambré intense est due à la fermentation sur les peaux. Le nez rappelle la violette, la framboise et les fruits rouges. La bouche est puissante, complexe, sur des notes chaleureuses et de fruits rouges ; la finale est riche et minérale.

Code : 15190847

UVC : 12



**NOUVEAUTÉ  
VIN ORANGE**

**PRIMOSIC**

