

Pinot Grigio 2013

DENOMINAZIONE:

Venezia Giulia IGT

GENERALITÀ:

Il Pinot Grigio è caratterizzato da un colore giallo paglierino con importanti riflessi ramati. Ha profumo molto fruttato e al gusto si amplifica tutta la potenza del territorio d'origine: è un vino molto grasso, minerale, sapido e vivace.

ANDAMENTO STAGIONALE:

Dopo un inverno freddo e nevoso, la primavera ha visto delle temperature leggermente più basse rispetto alla media della zona. La piovosità è stata regolare e ha permesso un germogliamento omogeneo e regolare. Dalla metà di giugno le temperature sono rimaste nella media e l'evoluzione dei diversi stadi fenologici sono stati regolari. Arrivati a fine luglio, alla massima dimensione degli acini, la maturazione non ha subito eccessi di temperatura e dalla metà di agosto sono iniziate le caratteristiche escursioni termiche, giorno - notte, fondamentali per la naturale evoluzione dei precursori aromatici, così importanti per i nostri vini bianchi di assoluta eccellenza. I Pinot Grigio sono stati raccolti e lavorati in cantina con molta attenzione e diverse linee di lavorazione. Nel caso del classico Pinot Grigio dal colore giallo paglierino, la pressatura deve essere soffice e la pulizia dei mosti meticolosa, per salvaguardare la freschezza e l'aromaticità.

TERRITORIO E PRODUZIONE:

Provenienza: i vigneti sono dislocati tra le pianure e i pendii della provincia di Gorizia

Altimetria: 60 mt. s.l.m.

Esposizione: Sud, Sud-Est, Ovest

Tipologia suolo: marne e arenarie di origine eocenica formate dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa

Densità impianti: 4.000/6.250 piante per ettaro

Allevamento: doppio capovolto e Guyot

Età vigneto: impianti del 1963 e 2002

NOTE TECNICHE:

Varietà: Pinot Grigio

Resa ha: 80 q.li

Epoca vendemmia: prima decade di settembre

Condizione: manuale

Contenitori fermentazione: vasche inox e in parte barriques nuove e usate

Temperatura fermentazione: 15°C - 18°C

Durata fermentazione: 15 gg

Contenitori di affinamento: vasche inox e barrique nuove e usate

Tempi di affinamento: 15% della produzione per 2 mesi in barriques e 4 mesi in inox

NOTE ORGANOLETTICHE:

Alla vista si presenta di un color giallo dorato chiaro. Gli aromi sono complessi con una vasta gamma di frutta e fiori, eleganti e raffinati. Ai sentori di pera, litchi e albicocca si affiancano note floreali come biancospino e acacia. In bocca l'attacco è suadente e piacevolmente fresco ed equilibrato. Il finale è particolarmente armonico con una piacevole nota minerale nel retrogusto.

ABBINAMENTO:

Carni bianche arrosto, anche agnello, cotture alla griglia, carni ripiene.

