



PINOT GRIGIO 2011

DENOMINAZIONE: Venezia Giulia IGT

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

ANDAMENTO CLIMATICO La stagione vegetativa del 2011 è stata regolare nella ripresa primaverile, i mesi di maggio e giugno hanno avuto una piovosità regolare che ha garantito lo sviluppo omogeneo dei capi a frutto e la fioritura è avvenuta con condizioni climatiche ottimali. L'allegagione e l'accrescimento dell'acino allo stesso modo sono stati regolari con uno stato sanitario molto buono, grazie anche ad un clima asciutto. L'evoluzione della stagione è stata molto asciutta ed ha accelerato la maturazione delle uve, sanissime e ricche in aromi ed estratti. La vendemmia quindi è stata anticipata rispetto al solito ed ha avuto inizio a metà agosto; con uno svolgimento regolare e fin da subito ci ha fatto capire che i vini sarebbero stati profumati e strutturati, infatti i mosti avevano parametri da manuale e i profumi di fermentazione erano eccezionali. Le fermentazioni hanno avuto andamenti regolari, sempre a basse temperature. L'affinamento sulle fecce non è stata molto lunga perché i vini già a dicembre erano morbidi e rotondi. Appena imbottigliati i vini si esprimono già in modo eccezionale sono profumatissimi, caratterizzati da una grande personalità varietale, pulizia e struttura.



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

PROVENIENZA: I vigneti sono dislocati tra le piane ed 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: 52,2 hl/ha

EPOCA VENDEMMIA: terza decade di settembre

CONDUZIONE: manuale

CONTENITORI FERMENTAZIONE: vasche in inox e in parte barriques nuove

TEMPERATURA FERMENTAZIONE: 15-18°C

GRADI ALCOLICI: 13% vol.

DURATA FERMENTAZIONE: 15 gg

TEMPI DI MACERAZIONE: nessuna macerazione

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: non svolta

CONTENITORI DI AFFINAMENTO: vasche in inox e barriques nuove

TEMPI DI AFFINAMENTO: 15% della produzione per 2 mesi in barriques e 4 mesi in inox



NOTE ORGANOLETTICHE:

Il colore è giallo dorato chiaro con riflessi leggermente ramati e brillanti, tipici del varietale. Al naso si riconoscono note intense di frutti esotici maturi e di frutta di pasta bianca come pesca e mela. Ai sentori di frutta si affiancano note floreali eleganti e raffinate di biancospino e acacia. In bocca è piacevolmente fresco ed equilibrato con una spiccata sapidità.

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