

Pinot Grigio 2014

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.

TERRITORIO E PRODUZIONE:

Provenienza: i vigneti sono dislocati tra le piane 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

Conduzione: 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: 4 mesi in acciaio, solo il 15% della produzione 2 mesi in barriques, un mese in bottiglia

Gradi alcolici: 12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Di un luminoso color giallo dorato con sfumature leggermente ramate. Il bouquet è invitante e raffinato. Note di frutti esotici maturi si alternano a frutta di pasta bianca come pesca e mela, affiancati da note speziate come liquirizia, anice e pepe bianco. In bocca è fine e ben equilibrato, dotato di freschezza e notevole sapidità.

ABBINAMENTO:

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

