

# 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 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:** 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.

