

Pinot Grigio 2015

DENOMINAZIONE:

Venezia Giulia IGT

ANDAMENTO STAGIONALE:

L'inizio dei germogliamenti per tutte le varietà è stato in linea con la media storica dell'azienda e le piante hanno potuto vegetare in condizioni di temperatura ideale e con un regolare approvvigionamento idrico.

Le prime 2 settimane di Giugno, cruciali per lo sviluppo e la fecondazione delle infiorescenze sono state caratterizzate da tempo bello ed hanno contribuito in maniera significativa al concretizzarsi del raccolto abbondante di quest'anno. Si è notato, inoltre, un incredibile aumento dell'entomofauna utile; coccinelle, forbicine, ma soprattutto api, efficientissime impollinatrici, che avevano colonizzato le nostre vigne con alveari selvatici. Luglio è stato un mese torrido, con temperature medie record (31,8 °C) che ha costretto a irrigare i terreni profondi e ciottolosi del comprensorio dell'Isonzo nel primo mattino e la notte, mentre le sortive naturali tra le falde della Ponca, in Collio, hanno idratato le piante scongiurando problemi in fase di maturazione.

Tra fine Agosto e Settembre tutte le uve hanno potuto beneficiare dell'importante escursione termica giorno-notte con picchi di 14,5 gradi di differenza. Tale fenomeno è di rilevante importanza per il metabolismo e l'evoluzione dei precursori aromatici per tutte le varietà.

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:

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:

Alla vista si presenta di un color giallo dorato chiaro molto luminoso. Il bouquet è invitante e di buona intensità con note agrumate che si alternano a frutta più matura come l'albicocca. Ai sentori di frutta si affiancano note floreali eleganti e raffinate di biancospino e acacia. Al palato è suadente e dotato di una bella freschezza e di una notevole sapidità.

ABBINAMENTO:

Un vino versatile, da gustare come aperitivo e con ricche insalate, primi piatti e pietanze a base di pesce. Il compagno ideale per piatti estivi.

