

Pinot Grigio Ramato 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: 50 mt. s.l.m.

Esposizione: Sud, Sud-Est

Tipologia suolo: zona ricca di scheletro di dimensioni varie fino al limo nelle pianure

Densità impianti: 5.000/6.250 piante/ha

Allevamento: Controspalliera-Guyot

Età vigneto: in media 15 anni

NOTE TECNICHE:

Resa ha: 75 q.li

Epoca vendemmia: terza decade di settembre

Conduzione: manuale

Contenitori fermentazione: vasche acciaio inox e in parte barriques nuove

Temperature fermentazione: controllata, non oltre 15°C - 18°C

Durata fermentazione: 20 gg

Tempi di macerazione: 24 ore a 10°C

Contenitori di affinamento: acciaio inox e barriques

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

Gradi alcolici: 12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Alla vista si presenta limpido con il caratteristico colore ramato. Il bouquet è intenso e complesso con netti sentori floreali seguiti da note fruttate di fragola e ciliegia amarena. Leggeri accenni di caffè e ginseng nel finale. In bocca è armonioso e avvolgente con spiccate note minerali. Nel finale si rilevano note piacevolmente amarognole con una bella freschezza e persistenza.

ABBINAMENTO:

Accompagna bene salumi dal gusto delicato come prosciutto dolce. Perfetto insieme a pasta condita con verdure o crostacei.

