



PINOT GRIGIO 2006

DENOMINAZIONE: Venezia Giulia IGT Pinot Grigio

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 I primi mesi del 2009 sono stati segnati dalla caduta regolare delle piogge, e da temperature moderate negli ultimi mesi. Già a partire dalla fase dell'allegagione, fase iniziale di crescita dei frutti successiva alla fioritura, nonché uno dei momenti più importanti dello sviluppo del futuro raccolto, si è riscontrato uno sviluppo equilibrato dei grappoli, una tendenza confermata anche nella fase dell'invaiaitura con acini piccoli, ricchi di precursori d'aroma e buona acidità. Lo sbalzo termico tra notte e giorno ha reso le uve particolarmente aromatiche e dolci. Un'ottima annata dunque, le uve arrivate in cantina sono state di altissimo livello qualitativo, dando vita a vini dotati di aromi intensi e variegati.



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

PROVENIENZA: I vigneti sono dislocati tra le pianure 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:

RESA HA: 75 q.li

EPOCA VENDEMMIA: Terza decade di Settembre

CONDUZIONE: Manuale

CONTENITORI **FERMENTAZIONE:** serbatoi di acciaio e barriques

TEMPERATURA **FERMENTAZIONE:** Controllata, non oltre 18°/20° C.

DURATA FERMENTAZIONE: 7 giorni

TEMPI DI MACERAZIONE: nessuna macerazione

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Non svolta

CONTENITORI DI AFFINAMENTO: Vasche in inox classiche e in parte barriques nuove

TEMPI DI AFFINAMENTO: 2 mesi in barriques, 4 mesi in acciaio e un mese in bottiglia



NOTE ORGANOLETTICHE:

Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi dorati, limpido, brillante e di bella consistenza. Al naso è intenso e complesso con aromi fruttati di ananas, pera, mandarino, pompelmo rosa e pesca bianca. Nel finale si riconoscono ampi sentori di miele di zagara. Il bocca è fine ed elegante, morbido e avvolgente. Molto persistente, è dotato di una bella freschezza e di una notevole sapidità.

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