



## PINOT GRIGIO 2007

**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** Le condizioni climatiche sono state caratterizzate da un inverno caldo e temperature primaverili elevate con scarsa piovosità; il germogliamento è stato precoce con un successivo sviluppo uniforme della vegetazione. Le piogge a fine primavera e all'inizio di agosto, unite alla notevole escursione di temperatura tra notte e giorno, hanno garantito un ottimo sviluppo e maturazione delle uve, caratterizzate da un importante bagaglio aromatico. L'annata è eccezionalmente ricca di profumi e struttura, con la tipica sapidità che caratterizza i vini di questa regione.



## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

**PROVENIENZA:** I vigneti sono dislocati tra le piane 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

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

**DURATA FERMENTAZIONE:** 7 giorni

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Non svolta

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

**TEMPI DI AFFINAMENTO:** 2 mesi in barriques e 4 mesi in acciaio



## NOTE ORGANOLETTICHE:

Alla vista si presenta di un colore paglierino piuttosto carico. Al naso è equilibrato e presenta note fruttate di pesca e banana, che si bilanciano gradevolmente con fragranze floreali composite. In bocca l'attacco è suadente, morbido, tende ad espandersi in maniera regolare, con una vena acida calibrata ed un finale prolungato, dove compaiono, nel retrogusto, aromi fruttati ben definiti.

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