



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.