



PINOT GRIGIO 2008

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 L'annata è stata favorevole dal punto di vista qualitativo. La stagione climatica è stata particolarmente piovosa nelle prime fasi vegetative, compreso il periodo della fioritura. Questo ha influito notevolmente sull'allegagione, determinando un calo nella resa dell'uva a ettaro. Al tempo stesso i grappoli radi – e le pratiche viticole agronomiche manuali (sfogliature, cimature e pulizie dei fusti) - hanno garantito una sanità ottimale. Il mese di agosto è stato meraviglioso, caldo, ventilato. Sul finire del mese e durante tutto settembre le escursioni termiche fra la notte e il giorno hanno assicurato la complessa e intensa composizione degli elementi aromatici nell'acino. La raccolta è stata gestita in maniera tranquilla, le ottime condizioni climatiche hanno permesso di controllare perfettamente il grado di maturità di ogni varietà, e di scegliere il momento di raccolta migliore per ottenere dei vini intensi all'olfatto e nello stesso tempo complessi e corposi al gusto.



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, 4 mesi in acciaio e un mese in bottiglia



NOTE ORGANOLETTICHE:

Alla vista si presenta di un colore giallo paglierino intenso. All'olfatto rivela sensazioni decise di frutta tropicale (ananas), miele d'acacia e fiori bianchi (margherita). In bocca è fine ed elegante, fresco e dotato di un ottimo equilibrio.

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