



PINOT GRIGIO 2010

DENOMINAZIONE: Venezia Giulia IGT

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 Il 2010 è stata decisamente un'annata "da bianchi". L'apporto d'acqua non è mai mancato fin dalla ripresa vegetativa, proseguendo per tutta la fase di crescita e sviluppo dei germogli, la formazione delle infiorescenze e lo sviluppo dei grappoli. Ciò ha creato nelle viti un'ottima vigoria che a sua volta ha sviluppato un apparato fogliare eccezionale e molto attivo nell'elaborazione dei fondamentali precursori aromatici e nel buon equilibrio acido zuccherino delle uve. Le temperature nel periodo dell'invasatura e della maturazione non sono mai state eccessive, garantendo comunque il classico sbalzo termico notte giorno. Questo percorso ha portato a dei vini che danno particolare risalto alla componente fruttata che nel 2010 risulta molto intensa, una mineralità importante in perfetto equilibrio con la caratteristica composità del territorio.



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:

VARIETÀ: Pinot Grigio

RESA HA: 75 q.li

EPOCA VENDEMMIA: Terza decade di Settembre

CONDUZIONE: Manuale

CONTENITORI FERMENTAZIONE: vasche in inox classiche e in parte barriques nuove

TEMPERATURA FERMENTAZIONE: Controllata, non oltre 15/18°C

GRADI ALCOLICI: 13% Vol.

DURATA FERMENTAZIONE: 15 gg

TEMPI DI MACERAZIONE: nessuna macerazione

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: non svolta

CONTENITORI DI AFFINAMENTO: vasche in inox classiche e in barriques nuove

TEMPI DI AFFINAMENTO: 15% della produzione 2 mesi in



NOTE ORGANOLETTICHE:

Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi leggermente ramati e brillanti. Al naso si riconoscono note intense di frutti esotici maturi e di frutta di pasta bianca come pesca e pera. In bocca è fine, morbido e leggermente acidulo. Nel finale molto persistente, dotato di freschezza e notevole sapidità.

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



barriques, 4 mesi in acciaio e un mese in bottiglia