

GRAMOGLIANO

DOC Friuli Colli Orientali



Le colline di Gramogliano - i “ronchi di Gramogliano”- costituiscono un micro territorio dalle caratteristiche geologiche, storiche e geografiche peculiari. Qui lavoriamo per ottenere uve sane e mature, madri di vini che siano un distillato organolettico del terroir, gestendo interamente la filiera produttiva. Gramogliano ha le carte in regola per esprimere un vino che porti il suo nome: la nostra interpretazione è una cuvée che ne traduce la storica complessità, modulata sulle caratteristiche dell’annata. Sapidità, struttura ed eleganza sono il fil rouge che rende il nostro Gramogliano spiccatamente identitario.

LE UVE	È una cuvée di vini bianchi con prevalenza di Sauvignon accompagnata da altri vini da varietà a bacca bianca, tutti figli dei nostri vigneti e frutto di una selezione in base alle caratteristiche dell’annata
I VIGNETI	Sul ronco di Gramogliano, con esposizione a Est-Sud Est, allevamento a guyot ed età media delle viti di 25 anni
IL SUOLO	Marne e arenarie eoceniche, localmente chiamate “ponca” (flysch) con venature di argilla
LA VENDEMMIA	Manuale, con raccolta in cassetta - resa di 60 q/h
LA VINIFICAZIONE	Pigiadiraspatura delle uve. Pressatura soffice. Raffreddamento mosto a +12°C. Decantazione statica 36 ore. Fermentazione a temperatura controllata 18/20°C in acciaio. Una percentuale viene vinificata in legno, con successivo <i>batonnage</i> . Affinamento in bottiglia 18/24 mesi. Il vino va in commercio dopo due anni dalla vendemmia
L'ASSAGGIO	Colore giallo paglierino acceso, con nuance dorate. Al naso si presenta vinoso e con garbo, si distende in un bouquet composto e complesso dove compaiono il sambuco, il pompelmo rosa, il lichi - con la sua lieve nota tropicale - e la malvarosa. In bocca è secco, franco, aperto con sapidità spiccata e ventaglio armonioso in divenire.