

PINOT GRIGIO

DOC Friuli Colli Orientali



La famiglia dei pinot è capostipite nella storia della vite domestica in Europa, figlio di quell'aristocratico pinot nero che è tra le uve più significative per i grandi vini continentali. È arrivato in Friuli, dalla Borgogna, durante gli ultimi anni del secolo IXX a servizio dei vigneti dell'Impero asburgico. Le sue uve ben si acclimatarono diventando una nuova generazione territoriale. Nell'ultimo trentennio il Pinot grigio è stato vittima di un boom sul mercato internazionale, perdendo smalto e attrattiva. Secondo noi è una varietà storica che merita attenzione e rispetto. In questo alveo nasce il nostro Pinot grigio, di colore giallo dorato chiaro su trasparenza ramata, sua nota distintiva. Vino leggiadro ed elegante. È così che cerchiamo di far emergere il carattere che quest'uva singolare merita di esprimere.

LE UVE	100% pinot grigio
IL VIGNETO	Sul ronco di Gramogliano con esposizione Est, Sud Est, allevamento a guyot
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 del mosto a 12°C. Decantazione statica per 36 ore. Fermentazione a temperatura controllata di 18/20°C in acciaio. Dopo 9/12 mesi va in bottiglia dove resta per altri 9/12 mesi prima della commercializzazione
L'ASSAGGIO	Il suo colore varia dal giallo dorato chiaro a una trasparenza ramata, a seconda dell'interpretazione dell'annata. Al naso è bene espresso e personale con richiami fruttati in cui è regina la classica pera kaiser accompagnata da richiami di buccia di limone e lieve frutta secca. In bocca accoglie una piacevole nota agrumata. In chiusura un lievissimo accento burroso quasi di biscotti stile <i>digestive</i> . Questo Pinot grigio esprime grande sapidità e ha capacità di donare bella energia