

PINOT GRIGIO

2019

Scheda tecnica

Qualifica: PINOT GRIGIO *Draga*

Vitigno: 100% Pinot Grigio

Riconoscimento: Denominazione di Origine Controllata

Tipologia: bianco secco

Zona di produzione: San Floriano del Collio (Friuli V.G.)

Terreno: collinare, costituito da strati di marne argillose e pietra arenaria, chiamata localmente "ponca"

Altitudine: 230 mslm

Età del vigneto: 18 anni

Tipo di potatura: Guyot

Vendemmia: manuale

Epoca di vendemmia: Agosto 2019

Lavorazioni nel vigneto: no uso di erbicidi/diserbanti, trattamenti a basso impatto ambientale

Vinificazione: l'uva viene vendemmiata e selezionata manualmente, poi diraspata e pigiata delicatamente, raffreddata a 8-10 gradi e posta a macerazione in contatto con le bucce per 24 ore. Si esegue la pressatura soffice dopodichè inizia la fermentazione alcolica in vasche di acciaio inossidabile con le temperature controllate da 16 a 18 gradi. Segue la maturazione di circa 7 mesi in contatto con i lieviti fino all'imbottigliamento in botti di acciaio sempre a temperatura controllata. Segue l'affinamento in bottiglia.

Varie: bassi contenuti di solfiti, stabilizzato naturalmente

Aspetto visivo: leggermente ramato, colore naturale ottenuto con breve macerazione sulle bucce

Note olfattive e gustative: bouquet floreale e fruttato con sentore di acacia, gelsomino, mandorle tostate, zenzero, pepe rosa, pera e mela, agrumi. Gusto ampio e minerale, fresco, vivace, piacevolmente armonico, intenso e saporito.

Abbinamenti gastronomici: perfetto con antipasti, ideale a piatti di pesce alla griglia, carni bianche, risotti, verdure grigliate, formaggi ecc.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 12 C°

Annotazioni: l'eventuale deposito è dovuto al processo di stabilizzazione naturale