

Pinot grigio

ramato



ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Cormons, Mariano dei Friuli

UVE: Pinot Grigio 100%

DENOMINAZIONE: DOC Friuli - BIO

TERRENI: di tipo alluvionale, irriguo

FORME DI ALLEVAMENTO: cordine speronato

OPERAZIONI COLTURALI: coltivazione con metodo biodinamico, diradamenti mirati, defogliatura in prossimità dei grappoli per preservarne la sanità.

PRODUZIONE: 3.200 bottiglie

GRADAZIONE: 14% vol.

EPOCA DI VENDEMMIA: primi di ottobre, vendemmia manuale eseguita nelle prime ore della giornata. Solitamente nel grappolo del Pinot Grigio raccogliendo l'uva verso ottobre, si formano alcuni acini che si presentano parzialmente disidratati simili all'uva passa (botrite nobile); gustandoli, si sprigiona una concentrazione di sapore ed aromi particolari molto intensi. La macerazione serve per estrarre grazie all'alcool questo concentrato.

VINIFICAZIONE: diraspatura, delle uve; fermentazione con lieviti indigeni; macerazione fermentativa del pigiato in tino tronco conico da 25 hl fino a fine fermentazione con il controllo della temperatura circa 25 giorni; separazione delle bucce dal vino tramite l'utilizzo del torchio tradizionale; conservazione del vino in botti da 7,5 hl di legno per 15 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO: acidità totale 5, solforosa totale 83 ml/lit, solforosa libera 40ml/lit (valori pre imbottigliamento).

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: vino dal colore ramato, il suo profumo complesso ricorda la rosa, le ciliegie sotto spirito, equilibrato, elegante. Alla cieca, sembra di bere un vino rosso.

ABBINAMENTI: primi piatti a base di pesce, formaggi, carni bianche, selvaggina da piuma.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C