

Pinot grigio



ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Cormons, Isonzo

UVE: Pinot Grigio 100%

DENOMINAZIONE: DOC - BIO

TERRENI: di tipo alluvionale, irriguo

FORME DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

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

PRODUZIONE: 6.600 bottiglie

GRADAZIONE: 14% vol.

EPOCA DI VENDEMMIA: fine settembre, vendemmia manuale eseguita nelle prime ore della giornata.

VINIFICAZIONE: selezione manuale delle uve, diraspatura delicata; raffreddamento del pigiato tramite scambiatore temperatura 10°C; sosta in vinificatore per una notte; pressatura soffice tramite pressa sottovuoto; pulizia del mosto tramite flottazione; fermentazione in acciaio a temperatura controllata, 18°C; mantenimento su lieviti fino fine febbraio in botti di inox. Su un terzo del pigiato macerazione fermentativa per 18 giorni. Separazione delle bucce dal vino tramite l'utilizzo del torchio tradizionale. Conservazione del vino in botte di legno, contatto sui lieviti fino alla fine di febbraio. **Assemblaggio vini:** un terzo legno, due terzi inox, stabilità proteica tramite l'utilizzo di bentonite.

IMBOTTIGLIAMENTO: acidità totale 5,5 solforosa totale 121, solforosa libera 51 (valori pre imbottigliamento).

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: vino bianco con sfumature ramate particolarmente piacevole e dal profumo intenso. Emergono note di frutta matura, dalla pesca al melone, persistenza durevole, sapore piacevole rotondo ed equilibrato.

ABBINAMENTI: antipasti di pesce saporiti, risotti marinati, secondi di pesce alla griglia, al forno o fritti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C