

Pinot Grigio



Il vitigno deriva da una mutazione gemmaria del Pinot Nero, predilige i climi freschi e quindi si è ben adattato alle colline friulane fin dal 1800, epoca in cui arrivò in Italia dalla Borgogna. Il suo grappolo cilindrico è estremamente compatto, tanto che gli acini a volte tendono a scoppiare per mancanza di spazio.

Colore: giallo paglierino luminoso.

Profumo: deciso e sicuro, tipicamente floreale.

Gusto: secco senza cedimenti, dal sicuro carattere piacevolmente amaricante.

Vitigno: pinot grigio 100%.

Denominazione: D.O.C. Friuli Colli Orientali.

Giacitura: vigneto situato a 80 e 160 m s.l.m., esposizione Est Sud-Est in terreno collinare di marna e arenarie di origine eocenica.

Anno d'impianto: 1977 / 1978 / 1995.

Primo anno di produzione: 1985.

Gestione vigneto: inerbito.

Metodi di difesa: lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale.

Sistema di allevamento: doppio capovolto modificato e guyot.

Densità d'impianto: 3.000 / 5.500 ceppi/ettaro.

Modalità di raccolta: a mano, in cassetta, con selezione dei grappoli.

Vinificazione: in bianco, con spremitura soffice e fermentazione in acciaio a 18° C.

Affinamento: sosta di 7 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio, poi 1 mese in bottiglia prima della messa in vendita.



Servire a 10-12° C
in calice ampio.



Produzione annua:
15.000 bott. da 0,75 l ca.



Vino da aperitivo, antipasti magri, minestre asciutte e in brodo, piatti a base di uova e a base di pesce, salumi all'italiana e lessi di carni bianche.