

PINOT GRIGIO

DOC FRIULI ISONZO

Età vigneto: piantato nel 2002
Temperatura di servizio: 10-12° C
Sistema di allevamento: Guyot
Gradazione alcolica: 14,5%
Composizione del suolo: argilloso-sabbioso con ghiaia
Conduzione del vigneto: inerbimento controllato con lavorazione sulla fila
Periodo di vendemmia: fine di agosto



ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2023 - Annata contraddistinta da lunghi periodi di pioggia, al contrario di quella precedente, con pochissime giornate di sole, solo in giugno e luglio. Temperature nella norma, fatta eccezione per qualche picco isolato. Vendemmia caratterizzata da un meteo particolarmente favorevole: settembre è stato equilibrato dall'inizio alla fine.

VINIFICAZIONE

Dopo una soffice pressatura delle uve, la fermentazione si svolge in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 16-18° C. Affinamento in vasche di acciaio sulle fecce nobili fino a marzo.

ZONA DEI VIGNETI

Cormons

NOTE GUSTATIVE

Al naso presenta note di frutta matura e fiori d'acacia. Gusto persistente, asciutto e fresco.

ABBINAMENTO

Ideale con frittiture di pesce, primi piatti delicati, carni bianche, zuppe di verdure.

PREMIAZIONI

2019:

- 92 pt James Suckling