



ACQUISTATO IL

Pinot Grigio Collio DOC

2022

Pighin: da 50 anni, il vino friulano



Svinando

Complesso, fresco, ampio e variegato: il Pinot Grigio della famiglia Pighin è così, come si addice a un produttore che vanta oltre 50 anni di storia, e a una terra di ottimi bianchi come il Collio. Naso varietale ed elegante, di fiori di campo e frutta a polpa gialla (pesca, ananas). Bocca larga, succosa e di ottimo corpo. Irresistibile!

Il Pinot Grigio è stato a lungo uno dei vini italiani più conosciuti e "di moda". Il successo di mercato ha portato negli anni 80 a un significativo incremento della qualità, prima in Veneto e Trentino, poi in Friuli, in particolare nella zona del Collio, dove oggi si ottengono Pinot Grigio particolarmente ricchi e profumati. Se vinificato a contatto con le bucce, assume il caratteristico colore ramato, anche se è più diffuso nella versione "in bianco". La storia dei vini Pighin inizia nel 1963, quando i fratelli Luigi, Ercole e Fernando acquistano una tenuta di 200 ettari a Risano (UD). Nel 1968, dopo un'imponente opera di ristrutturazione durata quasi 5 anni, ulteriori 30 ettari a Spessa di Capriva (GO) completano l'opera. Nel 2004 la proprietà passa totalmente in mano a Fernando, che oggi guida l'azienda insieme alla moglie Danila e ai figli Roberto e Raffaella, con lo stesso spirito "famigliare" di sempre: solo uve di proprietà e controllo totale del ciclo produttivo, dalla vigna alla bottiglia. La gamma aziendale è ampia e articolata, e comprende i vini bianchi e rossi più rappresentativi della produzione friulana, nelle DOC Friuli Grave e Collio, due delle zone più vocate della regione.

La Vigna

Terreno	Ponca
Esposizione	SudOvest, 160-180m s.l.m
Allevamento	Spalliera Guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco fermo secco DOC
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Pinot Grigio 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 10°

Quando Berlo entro 1 anno da oggi

Abbinamento Antipasti, affettati, formaggi freschi, pietanze di pesce, carni bianche

Vinificazione In bianco tramite spremitura soffice che avviene in presse a polmone orizzontale con condizionamento dell'uva a 10°; resa in mosto: 65%; fermentazione in recipienti d'acciaio inox termocondizionati per 20 giorni a temperatura controllata da 18 a 22°; stoccaggio in cantina in vasche inox a temperatura costante a 12°; stabilizzazione in celle frigo fino al momento dell'imbottigliamento

Sensazioni Colore giallo paglierino cristallino; naso ampio e variegato, con note di fiori di campo e frutta a polpa gialla; bocca larga, succosa e di buona struttura

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821