ACQUISTATO IL .....

Pinot Grigio DOC Friuli Isonzo 2022 2022

Asciutto e fresco

Sono pochi i vitigni in grado di riscuotere trasversalmente consensi, sia da esperti e professionisti del settore che da semplici appassionati. Tra questi c'è senza dubbio il Pinot Grigio, varietà simbolo del nostro Nord Est. Specie quando, come in questo caso, si tratta di un prodotto davvero ben fatto, prodotto da una realtà importante come Castello di Spessa, a partire da uve raccolte in vigneti aziendali di ormai oltre 30 anni. Siamo nel comune di Cormons e qui la vendemmia ha inizio alla fine di agosto. Le uve, accuratamente selezionate, vengono presto condotte in cantina per essere trasformate. Dopo una soffice pressatura, i grappoli vengono messi in una vasca di acciaio per dare inizio alla fase di fermentazione a temperatura controllata. Al termine di questo processo, il vino affina, sempre in acciaio, in contatto con le fecce nobili almeno fino al mese di marzo. Giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso questo Pinot Grigio, DOC Friuli Isonzo, regala note di frutta matura e fiori d'acacia. In bocca, invece, è asciutto e fresco, caratterizzato da una bella persistenza che prolunga per diversi minuti il piacere di ogni sorso. Se lo portiamo in tavola in occasione di una bella cena tra amici, assicuriamoci di averne almeno due bottiglie pronte in frigorifero. Non durerà a lungo, specie se il menù è tutto a base di pesce, con una golosa frittura o un primo a base di spaghetti allo scoglio. Buono anche con carni bianche e zuppe di verdura.

La regione è il Friuli Venezia Giulia. La cantina è quella del Castello di Spessa. Siamo, sia chiaro, in una delle aree vinicole più prestigiose d'Italia e in una delle aziende vinicole più qualitative del territorio. Le origini della cantina risalgono alla fine degli anni '70, quando Loretto Pali acquistò una tenuta di circa 60 ettari nella zona dell'Isonzo. Nel 1987, poi, la proprietà si è ulteriormente ingrandita, grazie all'acquisizione del Castello e di ulteriori 28 ettari di vigneti, questa volta nel Collio goriziano, a Capriva del Friuli. Tutti i vini del Castello di Spessa sono prodotti a partire da vigneti di proprietà, dove dominano i vitigni tipici del territorio con: Ribolla Gialla, Friulano, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Pinot Nero, Merlot e Cabernet Sauvignon. I vini, poi, vengono affinati nelle cantine medievali e nel bunker, scavato sotto al castello durante la Seconda Guerra Mondiale (e scoperto solo nel 1987 durante una ristrutturazione). Situato a circa 18 metri di profondità, a una temperatura costante di 14 gradi, il bunker è il luogo ideale per l'affinamento dei pregiati vini della Tenuta.

La Vigna

Terreno	Argilloso-sabbioso con ghiaia
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo
Provenienza	Friuli
Uve	100% Pinot Grigio
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
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
Sensazioni	Al naso presenta note di frutta matura e fiori d'acacia. Gusto persistente, asciutto e fresco.

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