ACQUISTATO IL .....

Pinot Grigio Friuli Grave DOC 2015

Equilibrio e un tocco di brio



Nel bicchiere si presenta di un bel giallo paglierino scarico, mentre al naso spiccano leggeri profumi di frutta bianca. Un buon equilibrio tra dolcezza e un leggero brio lo rendono un perfetto compagno per ogni aperitivo!

Come dice il detto ?tra il Collio e le Grave c?è di mezzo il mare?? No, non dice esattamente così ma è come se quel mare ci fosse, tanto sono differenti i due terroir. Il Collio infatti dà vita a vini più minerali, strutturati, che fanno volentieri qualche annetto in bottiglia; le Grave regalano vini di pronta beva, semplici, fruttati e beverini, molto adatti alla stagione estiva. Esattamente come questo Pinot Grigio Friuli Grave, dove parte dell?anidride carbonica di fermentazione è stata mantenuta all?imbottigliamento al fine di ottenere una piacevole briosità nel bicchiere. Situata nel cuore del Friuli Venezia Giulia, l?Azienda Agricola Pighin è ormai un marchio conosciuto, i cui prodotti si caratterizzano per l?affidabilità e per l?ottimo rapporto fra la qualità ed il prezzo. Oggi, sotto il controllo di Fernando Pighin, di sua moglie e dei suoi figli, si prosegue con grande passione ed entusiasmo la conduzione della tenuta.

La Vigna

Terreno	Medio impasto ghiaioso
Esposizione	Terreni pianeggianti, 70m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Pinot Grigio 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro un anno
Abbinamento	Ottimo con pesce e carni bianche
Vinificazione	Dopo la vendemmia manuale le uve vengono diraspate, pigiate e raffreddate ad una temperatura di dieci gradi. Poi vengono trasferite in una pressa pneumatica, il mosto ottenuto viene riportato ad una temperatura di circa dieci gradi e dopo una notte in decantazione viene travasato e vengono inseriti i lieviti che conducono una fermentazione di circa 11 giorni. Il vino rimane sulle sue fecce nobili fino a fine febbraio, poi passa in un evoluto sistema di microfiltrazione che asporta le parti in sospensione lasciando gusti e aromi inalterati. Dopo l?imbottigliamento il vino rimane almeno un mese in affinamento in vetro.
Sensazioni	Color giallo paglierino scarico, al naso spiccano leggeri profumi di frutta bianca. Buon equilibrio tra dolcezza e un leggero brio

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821