ACQUISTATO IL .....

Pinot Grigio Collio DOC 2016



Profumi bianchi come lui

Fiori bianchi e pera, il Pinot Grigio Collio di Ronco Blanchis dona un ampio spettro di profumi che spaziano dal floreale al fruttato. Corposo e fresco, è decisamente un bianco sempre perfetto...dall'aperitivo in poi!

Sulla collina di Blanchis, nel Collio goriziano, c?è una vigna che già ai tempi dell?impero austriaco era famosa per l?altissima qualità dei vini bianchi che originava: esposizione e altitudine ottimali, la protezione delle Alpi Giulie da un parte, e la preziosa influenza del Mar Adriatico dall?altra. Dopo essere appartenuta alla nobile famiglia austriaca dei Catterini de Herzberg, è poi passata a Silverio de Baguer de Corsi y Ribas, ministro del re di Spagna. Ronco Blanchis, dal 2001 gestita da Giancarlo, Alberto e Lorenzo Palla, è l?ultimo capitolo di questa grande storia del vino friulano. Con l?entrata in scuderia dell?enologo Gianni Menotti, l?azienda in pochi anni si è distinta per un costante e notevole incremento della qualità, fino a raggiungere vette d?eccellenza con importanti riconoscimenti sia nazionali che internazionali. Si coltivano unicamente varietà a bacca bianca (friulano, ribolla gialla, chardonnay, sauvignon blanc, pinot grigio), con cui si producono vini bianchi tutti Collio DOC. Le bottiglie prodotte sono circa 50.000 all?anno.

La Vigna

Terreno	Calcareo, argilloso
Esposizione	Est-ovest, 90 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4800 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Pinot Grigio 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Primi piatti con sughi delicati. Cucina di pesce in genere.
Vinificazione	La diraspatura non viene svolta. Le uve sono pressate e il mosto mandato in fermentazione nell'acciaio a bassa temperatura. L'affinamento avviene sulle fecce fini. Il vino è imbottigliato non prima della tarda primavera.
Sensazioni	Profumi di pera e fiori bianchi accompagnano le più caratteristiche note di pietra focaia. In bocca è elegante e strutturato.

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