



ACQUISTATO IL

Pinot Grigio Collio DOC "Locatelli" 2023

2023

L'eleganza con un pizzico di aromaticità



Tra le colline magiche del Collio, il Pinot Grigio DOC "Locatelli" di Tenuta di Angoris si presenta come un'opera d'arte enologica. Il suo colore paglierino pallido, come la luce del mattino sulle vigne, introduce a un'esperienza sensoriale delicata e avvolgente. Al naso, si apre con note floreali di fiori bianchi e accenni fruttati di pera matura. Il primo sorso è un viaggio attraverso la freschezza vivace di agrumi, accompagnato da sfumature leggere di mandorla e una sottile mineralità che richiama il terroir. La complessità e l'eleganza emergono con ogni sorsata, mentre la struttura equilibrata e la persistenza raffinata sottolineano l'unicità di questo Pinot Grigio.

Tenuta di Angoris si trova nel Comune di Cormons, fin dal 1648, anno in cui l'imperatore del Sacro Romano Impero Ferdinando III d'Asburgo ringraziò Locatello Locatelli per il servizio prestato nella Guerra dei 30 Anni, donandogli 300 campi nella zona conosciuta come "Langoris". Oggi è Marta Locatelli a gestire l'azienda di famiglia, grazie anche alla collaborazione dell'enologo Alessandro Bologna, a sua volta coadiuvato da uno staff dinamico e coeso. I 75 ettari di vigneto della Tenuta si estendono nelle zone più vocate alla viticoltura regionale (DOC Friuli Isonzo - DOC Friuli Colli Orientali - DOC Collio). La Tenuta di Angoris ha iniziato molto tempo fa un percorso volto al rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali. Dal 2017, infatti, possono vantare il riconoscimento S.Q.N.P.I. - Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata - un sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici.

La Vigna

Terreno	Ponca (marna eocenica)
Esposizione	Est Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli Venezia Giulia
Uve	Pinot Grigio 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo Da invecchiamento

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Dopo la macerazione a freddo, la fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata per 10 giorni. In seguito, il vino viene fatto riposare 8 mesi in contenitori in acciaio inox viene successivamente affinato in bottiglia per 1 mese.

Sensazioni Color ambrato chiaro con riflessi ramati. Al naso presenta aromi di fiori secchi, albicocche surmature pere kaiser, noci, arancia candita, con leggere note fumé. In bocca è ricco, denso e pieno. L'eleganza e la lunghezza del gusto sono accompagnate da un pizzico di aromaticità.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821