ACQUISTATO IL .....

Pinot Grigio "Villa Locatelli" DOC Friuli Isonzo 2025 2025



Tradizione vinicola friulana

Nelle vigne baciate dal sole del Friuli Isonzo, il Pinot Grigio DOC di Villa Locatelli di Angoris si presenta come un'ode alla freschezza e all'eleganza. Il suo colore paglierino brillante, come il riflesso del sole sulle acque del fiume Isonzo, introduce a un'esperienza sensoriale avvolgente. Al naso, si apre con note delicate di mela verde, pera e un accenno di agrumi. Il primo sorso rivela una trama di gusto raffinato, con una freschezza vivace che accompagna armoniosamente le note fruttate e floreali. La mineralità sottolinea il carattere unico del terroir, mentre la persistenza lunga e piacevole invita a un viaggio sensoriale senza tempo.

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	Alluvionale
Esposizione	Est Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli
Uve	Pinot Grigio 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	dopo 3 mesi
Abbinamento	Ideale da solo o con antipasti di pesce, minestre di verdure, sarde a beccafico e pesci cotti a vapore; formaggio freschi.
Vinificazione	Dopo una breve macerazione a freddo, la fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata. Successivamente il vino viene fatto riposare per 5 mesi in contenitori in acciaio inox.
Sensazioni	Giallo dorato di media intensità. Aromi fruttati di pesche e albicocche, fiori bianchi e una leggera mineralità.

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