



ACQUISTATO IL

Pinot Grigio DOC Friuli 2025

2025

Da 50 anni il Pinot Grigio di casa Jermann



Svinando

Jermann è una garanzia. Una garanzia di qualità e di continuità. Lo dimostra questa etichetta, prodotta ininterrottamente fin dal lontano 1974. Friuli DOC Pinot Grigio, questo bianco friulano ha ricevuto ottime recensioni fin dalle sue prime annate. A partire da quella vergata da Gino Veronelli, nel 1975, che si sbilanciò arrivando a prevedere per questa etichetta un grande successo. Previsione, possiamo dire oggi, decisamente azzeccata. Vendemmia nel mese di settembre, le uve vengono vinificate parzialmente in bianco. Il vino poi viene lasciato affinare sui lieviti in vasche d'acciaio circa sei mesi e qualche mese in bottiglia. Ha colore paglierino intenso, con leggera nuance rosa antico. Il profumo è intenso, ampio e fruttato, con un'ottima persistenza. In bocca invece è decisamente asciutto e morbido. Armonico e ben sostenuto da un corpo pieno. Si abbina con zuppe di pesce e grigliate di mare. Ottimo con funghi, prataioli e porcini.

Ci troviamo in una delle aree vinicole più belle d'Italia, se non del mondo. Qui si trova azienda Jermann. Siamo nel cuore del Collio, confine Nord-Orientale con la Slovenia. Qui il territorio è caratterizzato da un clima mite, grazie alla vicinanza del Mare Adriatico, e da un terreno unico, la ponca, un suolo calcareo e argilloso che conferisce ai vini un'elevata mineralità. La storia dell'azienda Jermann inizia nel 1881, quando Angelo, bisnonno dell'attuale proprietario Silvio, impianta i primi vigneti a Ruttars, una frazione di Dolegna del Collio. Negli anni successivi l'azienda si espande e inizia a produrre vini di qualità, affermandosi come una delle realtà più importanti del Collio. Oggi Jermann si estende su una superficie di circa 200 ettari, di cui 170 a vigneto e 20 a seminativi. Gli impianti sono situati in diverse zone del Collio, tra cui Ruttars, Villanova, Lonzano e San Floriano. I vitigni coltivati sono quelli tipici della zona, come il Pinot Bianco, il Pinot Grigio, il Sauvignon Blanc, il Riesling Renano, il Friulano, il Refosco dal Peduncolo Rosso, il Merlot e il Cabernet Sauvignon. Ancora oggi azienda familiare, Jermann ha fatto della qualità e della sostenibilità i suoi valori fondanti. La cantina, infatti, è impegnata in un progetto di viticoltura sostenibile, che prevede l'utilizzo di tecniche innovative per la gestione dei vigneti e l'applicazione di principi di economia circolare.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Friuli

Uve 100% Pinot Grigio

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di pesce, Menù di carne

Vinificazione Il vino viene lasciato affinare sui lieviti in vasche d'acciaio circa sei mesi e qualche mese in bottiglia

Sensazioni Ha colore paglierino intenso, con leggerissima nuance rosa antico. E' di profumo intenso, ampio e fruttato, con ottima persistenza Il sapore è asciutto, morbido, fragrante e persistente.

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