ACQUISTATO IL .....

Pinot Grigio DOC Friuli 2019

Il bianco semplice del territorio

In Friuli, e più in generale nel nostro Nord Est, il Pinot Grigio è senza rischio di smentite il vitigno più diffuso. Talmente apprezzato da essere diventato un caso di studio per gli esperti di mezzo mondo. Piace per la sia semplicità e l'immediatezza. Piace perché si adatta a mille occasioni, dall'aperitivo alla tavola, un Pinot Grigio ben fatto trova sempre il modo di mettere tutti d'accordo. Non fa eccezione questo bianco proposto da Bosco Albano, frutto di una vendemmia manuale di uve giunte perfettamente a maturazione. Pigiatura soft e breve macerazione di circa 12 ore in un ambiente saturo di anidride carbonica per prevenire l'ossidazione e la perdita dei profumi più fini. Poi, dopo una semplice decantazione naturale, il vino viene fatto fermentare a temperatura controllata e lasciato in vasche di acciaio per un periodo di circa sei mesi per l'affinamento finale. Tutto qui. Tutto molto semplice e lineare. Perché del resto questo è lo stile che gli appassionati del vitigno ricercano. Un bianco secco, con intensi profumi di fiori e di frutta. In particolare si distingue la mela golden, la pesca e il melone. In bocca si presenta caldo, giustamente sapido, di buona struttura e gradevolmente acido. Un vino di grande piacevolezza, dotato anche di una buona persistenza. Servito ben freddo è un aperitivo impareggiabile. Lasciato scaldare di qualche grado nel bicchiere, accompagna con soddisfazione primi e secondi piatti a base di pesce. Un vero piacere per il palato.

La storia di questa bella azienda friulana inizia nel 1962, anche se fino al 1990, anno in cui i fratelli Tarcisio e Luigi Durante iniziano un una profonda ristrutturazione, l'azienda aveva un indirizzo prevalentemente seminativo. Oggi Tenuta Bosco Albano ha ritrovato la sua piena vocazione viticola. Siamo a Pasiano di Pordenone, a metà strada tra le Prealpi e il Mare Adriatico. Qui i circa 40 ettari di proprietà, a fondo chiuso, godono di un microclima molto particolare e favorevole alla coltivazione delle varietà tipiche della regione. La Tenuta, un tempo costituita da boschi di faggi, pioppi e querce, può contare su un terreno prevalentemente argilloso, ricco di marne, che nasconde una falda acquifera sotterranea in grado di alimentare l'irrigazione a goccia di tutto il vigneto.

La Vigna

Terreno	argilloso, calcareo con buon tenore di scheletro e sostanza organica.
Esposizione	Nord Est
Allevamento	GUYOT
Densità imp.	4040

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	100% PINOT GRIGIO
Gradazione	13.50% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Dopo la vendemmia manuale, le uve vengono pigiate in maniera soffice dopo una breve macerazione di 12 ore in saturazione di anidride carbonica. Successivamente solo il mosto fiore viene lasciato decantare in modo naturale per 12 ore alla temperatura di 8-10° C e di seguito inoculato con lieviti selezionati. Segue la fermentazione in vasche di acciaio inox dove affina 6.
Sensazioni	Vino bianco secco di colere giallo paglierino a volte con lievi riflessi ramati. Profumo intenso floreale, con un piacevole sentore di mela golden, pesca e note di fiori gialli. Al palato si presenta caldo, giustamente sapido, di buona struttura e gradevolmente acido. Queste caratteristiche lo rendono un vino di carattere con un'ottima persistenza gustativa, che si evolve con il tempo verso toni più complessi di frutta matura.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821