ACQUISTATO IL .....

Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOC 2022 2022



Un Pinot Grigio di grande eleganza

Se non fosse per il nome, che ricorda la Francia e le sue nobili origini alsaziane e borgognotte, il Pinot Grigio potrebbe tranquillamente essere considerato un vitigno autoctono del nostro Nord Est. Tra Veneto e Friuli, infatti, questo figlio illegittimo del Pinot Noir ha trovato la sua collocazione ideale. Lo dimostrano vini di grande eleganza come quello proposto qui da Ronco dei Pini. Non il classico vinello semplice e beverino ma un Pinot Grigio di carattere, figlio di una vinificazione attenta e, soprattutto, di un affinamento di circa 6 mesi sulle proprie fecce nobili effettuando frequenti battonage. Ne deriva un bel vino, caratterizzato da un colore giallo paglierino brillante, con evidenti riflessi ramati. Al naso i profumi sono intensi e richiamano la crosta di pane, i frutti maturi e una leggera nota di mandorla. In bocca, invece, e? pieno e avvolgente, morbido e armonico. Un vino dotato di una bella persistenza retrolfattiva, perfetto compagno di pranzi e cene a base di pesce.

"La terra è tutto, e il vino la sua sintesi". Per chi cerca di capire la filosofia alle spalle della cantina Ronco dei Pini basterebbe forse questa frase. Perché, per la verità, di segreti non ce ne sono. Claudio Novello, eclettico vigneron friulano, lavora così. Senza chimica, senza fretta, senza trucchi. Ma avendo la fortuna di lavorare solo le uve migliori, cresciute su suoli straordinari, nei quali affondano le radici vigneti mitici. Siamo sulle dolci colline di Prepotto, minuscolo comune di 740 abitanti in provincia di Udine. Difficile non rimanere affascinati da tutto questo. Impossibile rimanere indifferenti ai suoi vini di carattere.

La Vigna

Terreno	marne e arenarie
Esposizione	Sud Est
Allevamento	guyot
Densità imp.	4400

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	100% Pinot Grigio
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Raccogliamo manualmente le uve al giusto grado di maturazione, e dopo una breve macerazione a freddo, le diraspiamo e pressiamo sofficemente. Una volta effettuata la chiarifica, collochiamo il mosto in vasche di fermentazione a temperatura controllata. Affiniamo il vino per circa 6 mesi sui lieviti nobili effettuando frequenti battonage. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa altri due mesi prima di essere degustato.
Sensazioni	Cristallino, di color giallo paglierino e riflessi ramati. Il profumo è intenso, rivelando la crosta di pane, i frutti maturi ed una leggera mandorla. Al palato è pieno e avvolgente, morbido e armonico, con buona persistenza.

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