ACQUISTATO IL .....

"Grappoli" Pinot Grigio Collio DOC 2025 2025



Versatile e adatto a mille occasioni

Ascevi Luwa raccoglie le uve di Pinot Grigio utilizzate per produrre questo vino nei suoi vigneti di San Floriano del Collio. Rese basse delle piante e selezione accurata in vigneto sono due ingredienti fondamentali, necessari per ottenere un bianco elegante e fresco. Versatile e adatto a mille occasioni, dall'aperitivo tra amici alla cena informale. Un bianco perfetto per accompagnare piatti semplici ma sfiziosi, dai buoni salumi e formaggi della regione, fino a pesci alla griglie e in umido. Insomma, le occasioni per stapparlo con soddisfazione di certo non mancheranno. Colore giallo paglierino brillante, al naso rivela profumi eleganti, con ricordi di frutti a polpa bianca ancora acerbi e fiori di campo. In bocca è fresco e minerale ma dotato di una bella struttura.

San Floriano del Collio è uno di quegli angoli nascosti di Friuli che donano serenità a chi ha la fortuna di conoscerlo. Un magnifico paesaggio naturale, dove i vigneti si alternano ad alberi di ciliegi e boschi di acacie. Terra di confine, la Slovenia dista pochi chilometri in linea d'aria. E' in questo luogo che nel 1972, una giovane coppia dà inizio alla sua attività. Mariano e Loredana, piantano il loro primo vigneto, destinato nel corso di anni a diventare la pietra angolare di quella che oggi è una bella azienda famigliare che può contare su circa 30 ettari di vigneto, nelle zone DOC Collio e Friuli Isonzo. Oggi ai due genitori si affiancano i figli Walter e Luana. La maggior parte dei vini prodotti, come tradizione vuole, sono figli di vitigni a bacca bianca, coltivati in vigneti che si trovano a una altitudine compresa tra i 150 e i 250 metri sul livello del mare. I vigneti del Friuli Isonzo, invece, si trovano nell'area pianeggiante, sulla sinistra del fiume. Se in cantina sono di rigore le moderne pratiche enologiche, la qualità dei vini targati Ascevi Luwa nasce in campagna. Perché è lì che nasce il vino. E una buona campagna fa un buon vino.

La Vigna

Terreno	MARNE E ARENARIE STRATIFICATE (CHIAMATO ANCHE PONCA)
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Pinot Grigio 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	VINIFICAZIONE ESCLUSIVAMENTE IN ACCIAIO CON BREVE MACERAZIONE A FREDDO E SUCCESSIVA PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE, SEGUITA DA DECANTAZIONE STATICA E FERMENTAZIONE PER CIRCA 15-20 GIORNI. SUCCESSIVO AFFINAMENTO PER CIRCA 5 MESI SUI LIEVITI. AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 1-2 MESI PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE
Sensazioni	COLORE GIALLO PAGLIERINO DORATO, AL NASO PROFUMI DI FRUTTA BIANCA CON NOTE AGRUMATE E DI ERBE AROMATICHE. DAL SAPORE FRESCO, MINERALE, EQUILIBRATO E PERSISTENTE

© 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