ACQUISTATO IL .....

Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOC 2024 2024

Finezza ed eleganza



La Vigna

Terreno	flysch di mame e arenarie di origine eocenica
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli Venezia Giulia
Uve	100% pinot grigio
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Pesce

Vinificazione L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. Affinamento: A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per sei mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati per circa due mesi.

Sensazioni Colore: giallo brillante con riflessi rosati e ramati. Profumo: complesso, potente, avvolgente. Bouquet ricco e multisfaccettato: l'apporto floreale di zagara, margherita e glicine bianco evolve in note di frutta matura con albicocca, percoca, melone bianco e pesca gialla in evidenza. Sensazioni dolci di crema pasticcera e creme brûlé sono ben bilanciate dalla freschezza degli agrumi. Gusto:voluminoso, croccante, compatto. Pieno e progressivo. L'attacco è complesso e vellutato, fresco ed avvolgente. Eccellente corrispondenza aromatica al palato, si ritrovano ananas, melone, pera Nashi, pesca gialla e note dolci di pasticceria che vengono arricchite da una bella freschezza e dalla piacevole sapidità. Il finale è

fresco, teso e molto persistente con retrogusto di agrumi e frutta bianca

Nel Nord Est, e in particolare in Veneto e Friuli, il Pinot Grigio è da sempre considerato un vino di grande interesse. Questo vitigno, forse non tutti lo sanno, deriva da una mutazione del Pinot Nero e ama i climi freschi. In Friuli, in particolare, Livio Felluga lo coltiva sulle pendici delle colline, il suo habitat ideale. La materia prima di partenza è di livello e un'accorta vinificazione riesce a valorizzarla al meglio. Il Pinot Grigio di Felluga, in particolare, spicca per finezza ed eleganza. Non a caso è uno dei suoi vini più apprezzati nel mondo. A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui propri lieviti in recipienti di acciaio per sei mesi. Questo contribuisce a renderlo più ricco e complesso. Giallo brillante con riflessi rosati e ramati, questo bianco stupisce per la complessità dei suoi profumi. Un bouquet potente, ricco e multisfaccettato. Si va dai fiori di zagara, al glicine. Dall'albicocca, alla percoca, e fino al melone e alla pesca gialla. Il tutto reso ancora più invitante grazie a una leggera sensazione dolce di crema pasticciera. In bocca è ricco è croccante. Pieno e progressivo. E' perfetta la corrispondenza aromatica con quanto percepito prima al naso con, in questo caso, anche una bella freschezza e una piacevole sapidità a rendere il tutto più equilibrato. Il finale è fresco e molto persistente, con un retrogusto di agrumi e di frutta bianca. Vino facile da abbinare, è indicato soprattutto con piatti di pesce, molluschi e sformati di verdure.

Si possono amare, o meno. Si può essere appassionati dei grandi bianchi del Friuli, o non apprezzarli fino in fondo. Ma quando su una bottiglia si legge il nome di Livio Felluga, è certo che il vino che si sta per assaggiare merita tutta la nostra attenzione. Del resto lui, Livio Felluga, da sempre è considerato il grande "patriarca" della vitienologia, di qualità, friulana. Negli anni cinquanta fondò la sua cantina a Brazzano e acquistò, con felice intuizione, i suoi primi vigneti a Rosazzo. Oggi l'Azienda vanta un'estensione di tutto rispetto. Terreni collinari, nel Collio e nei Colli Orientali del Friuli, per oltre 160 ettari di proprietà, di cui addirittura 155 coltivati a vigneto. I suoi vini, apprezzati in ogni parte del mondo, negli anni hanno ricevuto i premi e i riconoscimenti più prestigiosi.

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