ACQUISTATO IL .....

Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOC 2024 2024

Il friulano più affermato nel mondo

Friuli Colli Orientali DOC, questo vino nasce da una lavorazione in purezza di uve Pinot Grigio, un vitigno originario della Borgogna, introdotto in Italia nell'800. Deriva, questa è una curiosità, dalla mutazione del Pinot Nero, avvenuta agli inizi degli anni 60 del '900. In Friuli Venezia Giulia trova il suo habitat ideale, soprattutto nelle aree più fresche delle colline a nord della zona dei Colli Orientali. Ed è certamente il vino friulano più affermato nel mondo. Quello proposto qui da Sirch è una versione molto tradizionale, caratterizzata da un bel colore giallo brillante con lievi riflessi rosati. Al naso rivela un profumo elegante, complesso e avvolgente. Si riconoscono sentori floreali di gelsomino e glicine bianco che si fondono con note di frutta matura, albicocca, melone e pesca bianca. Il tutto reso ancora più intrigante grazie a note balsamiche. In bocca è complesso e armonico, fresco e avvolgente. La sua sottile sapidità, poi, gli dona freschezza e persistenza. Vino super versatile, è adatto a un aperitivo semplice ma anche ad accompagnare un pranzo o una cena formale. Da sperimentare anche l'abbinamento con carni bianche, come il coniglio al forno.

Un profondo legame con la tradizione. E' questo il vero fil-rouge di tutta l'attività di Sirch, azienda friulana che fa oggi capo al grande gruppo di Feudi di San Gregorio. Per Sirch la tradizione è tutto. L'azienda nasce nella metà degli anni Cinquanta, quando i metodi di produzione erano molto diversi da quelli di oggi, ma il territorio offriva già uve di grande spessore qualitativo. Dal 1970 i vigneti aziendali appartengono alla DOC Colli Orientali del Friuli (che dal 2011 viene denominata Friuli Colli Orientali). Con il nuovo millennio, poi, Sirch ristruttura la cantina, investe in nuovi terreni e aumenta la produzione e numero di bottiglie. I tipici Sirch, in particolare, sono vini freschi e giovani che sanno interpretare in modo moderno la tradizione ed esprimono la varietà delle migliori espressioni vinicole della regione. Oggi Sirch è una delle più belle realtà del Friuli ed esporta i suoi vini in diversi Paesi.

La Vigna

Terreno Esposizione	Nord Est
Allevamento Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Pinot grigio
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Permanenza sulle fecce fini per un periodo compreso tra 4 e 6 mesi, con batonnage frequenti. Fermentazione alcolica svolta in vinificatori di acciaio a temperatura controllata.
Sensazioni	Di colore giallo paglierino carico, al naso spicca con una nitida e gradevole vena tropicale ed un'importante nota di frutta matura (pera, pesca bianca). Freschezza, sapidità e mineralità fanno campo ad una persistenza unica al palato data dalla caratteristica e stuzzicante acidità di questo vino

© 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