ACQUISTATO IL .....

"Cerò" Pinot Grigio Friuli DOC 2025 2025

Bianco di bella freschezza



Friuli DOC Pinot Grigio, prodotto a San Floriano del Collio, in provincia di Gorizia. Lo propone l'azienda agricola Ascevi Luwa, media impresa famigliare fortemente radicata sul suo territorio. Pinot Grigio al 100%, dunque, proveniente da vigneti aziendali con rese per ettaro tra gli 80 e gli 85 quintali. Buona selezione, dunque, e grande cura nel portare in cantina solo le uve migliori. Qui la vinificazione avviene esclusivamente in acciaio, con pressatura soffice delle uve, decantazione statica a freddo e successiva fermentazione per circa 20 giorni a temperatura controllata. Al termine della trasformazione, il vino subisce un affinamento, sempre in vasche d'acciaio, per circa 6 o 7 mesi fino al momento dell'imbottigliamento. Nel calice si scopre un vino caratterizzato da un colore giallo paglierino brillante, con leggeri riflessi dorati. Al naso il bouquet è floreale, con note agrumate e di frutta a polpa bianca. In bocca, invece, si scopre un vino caratterizzato da un sapore fresco e minerale, di medio corpo. Bianco di bella freschezza, questo Pinot Grigio "made in Friuli" è perfetto per accompagnare aperitivi, primi piatti delicati e perfino secondi a base di carne e pesce.

L'Azienda Agricola Ascevi Luwa si trova in un magnifico paesaggio tra vigneti, ciliegi e boschi di acacia, a ridosso del confine con la Slovenia. Siamo a San Floriano del Collio dove, nel 1972, Mariano e la moglie Loredana hanno messo a dimora le prime piante di vite. Oggi l'azienda può contare su moderni locali di vinificazione, magazzino ed imbottigliamento, e ben 30 ettari di vigneto, nelle zone DOC Collio e Friuli Isonzo. Azienda famigliare, anche i figli Walter e Luana entrano a far parte del team, ciascuno con il proprio ruolo. I vigneti del Collio si trovano ad una altitudine compresa tra 150 e 250 metri sul livello del mare, su un terreno costituito da marne e arenarie stratificate di origine eocenica, chiamato ponca. E' da qui che l'azienda ricava la maggior parte della sua produzione, con varietà a bacca bianca. I vigneti del Friuli Isonzo, invece, si trovano nell'area pianeggiante, immediatamente vicina al Collio, chiamata Rive Alte, sulla riva sinistra del fiume Isonzo. Qui vengono coltivate varietà a bacca bianca e rossa.

La Vigna

Terreno	Marnoso, Argilloso/Ghiaioso
Esposizione	Nord est
Allevamento	Guyot Capovolto
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli Venezia Giulia
Uve	Pinot Grigio 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Primi piatti, Carne, Pesce
Vinificazione	resa per ettaro di 80-85 q.li circa con vinificazione esclusivamente in acciaio. Pressatura soffice delle uve, a seguire decantazione statica a freddo e successiva fermentazione per circa 20 giorni a temperatura controllata. Affinamento in vasche d' acciaio per circa 6-7 mesi fino al momento dell' imbottigliamento.
Sensazioni	Colore giallo paglierino, brillante con leggeri riflessi dorati. Bouquet floreale, con note agrumate e frutta a polpa bianca. Sapore fresco e minerale, di medio corpo.

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