ACQUISTATO IL .....

Friulano Collio DOC 2022



Dal Friuli un bianco sublime

Pighin ci regala un'emozione chiamata Friulano DOC Collio. Un vino schietto, che traduce in aromi le mille ispirazioni del territorio. Allo sguardo riluce di un giallo paglierino tenue, venato di striature verdognole. In gioventù i riflessi sono tanto intensi, quanto intenso è il corredo di profumi di frutto che porta. Sfodera un bouquet complesso, articolato, suggestivo, con netti cenni di melone e ortica. Morbido al palato, si rivela al palato particolarmente sapido e minerale. Il Friulano DOC Collio Pighin sfida i luoghi comuni, tanto da risultare apprezzabile e sfaccettato anche dopo 3 o 4 anni. La sua carta vincente? Una personalità eclettica, un'armonia rara: con il prosciutto di San Daniele intesse alchimie memorabili, e con i piatti a base di pesce non teme alcun confronto. Un piccolo gioiello, da far brillare durante una serata davvero speciale.

Pighin vuol dire rispetto per la terra. Un filo conduttore che attraversa il tempo e le generazioni, dettando le regole e impostando la rotta per il viaggio della famiglia Pighin. A partire dagli anni Sessanta la svolta, con la messa a punto della nuova Cantina a opera dell'architetto Gino Valle. Nuovi uffici e un nuovo volto per Pighin, che abbraccia una veste più moderna senza perdere per strada quanto fatto nel corso degli anni. La vera rivoluzione, in fondo, è sposare il futuro senza dimenticare ciò che ci rende quello che siamo: e in questo, l'attenzione per i dettagli e la passione per i frutti della propria terra sono chiara testimonianza di un indirizzo mai accantonato. Pighin significa vino del Friuli. Lasciarsi sfuggire uno dei loro capolavori sarebbe un vero peccato.

La Vigna

Terreno	Tipico del Collio, detto ?ponca? formato da roccia marnosa composta da elementi minerali molto friabili con trattenimento idrico buono.
Esposizione	Est e Ovest, 170m s.l.m
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Tocai Friulano 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 10 anni da oggi
Abbinamento	prosciutto di San Daniele, minestre e piatti di pesce (anche saporiti)
Vinificazione	In recipienti di acciaio inox termo condizionati per 20 giorni a temperatura controllata da +16° a +20° C.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.Profumo complesso e varietale con sentori di melone e ortica.Sapore morbido con sensazioni minerali, sapido.

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. 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