ACQUISTATO IL .....

"Attems" Pinot Grigio Friuli Doc 2019



Ricco ed elegante, un gran bel Pinot Grigio friulano

Decisamente un bel Pinot Grigio, quello proposto da Marchesi Frescobaldi nella tenuta friulana di Attems a Capriva del Friuli. Un bianco elegante e piacevolemte strutturato, grazie a una sapiente lavorazione in cantina che prevede l'uso di acciaio e di una piccola parte di barrique, circa il 10%. Dopo la vinificazione, il vino viene lasciato maturare per alcuni mesi sulle sue fecce fini, acquisendo una texture molto particolare. Il risultato è un vino giallo paglierino di media intensità. Al naso note dolci di pesca matura a polpa bianca, fiori di campo e scorza di arancio. In bocca si scopre un vino dotato di grande personalità. Fruttato e balsamico, gode di una bella acidità bilanciata da una struttra importante. Un vino longevo, sia al palato, sia in cantina. Un calice da centellinare con calma, meglio se in buona compagnia.

Trenta generazioni e oltre 700 anni di storia. Con questi due "biglietti da visita" l'azienda Frescobaldi si presenta sui mercati di tutto il mondo da assoluta protagonista con l'obiettivo di essere il più prestigioso produttore di vino toscano. L'azienda oggi può contare su una superficie vitata sterminata. Stiamo parlando di oltre 1000 ettari, sparsi nelle più interessanti zone vinicole della regione. La produzione annua si aggira intorno ai sette milioni di bottiglie e comprende tutte le denominazioni più importanti, dal Chianti al Pomino, passando per il Montalcino e la Maremma. In ogni area vengono coltivate le varietà tradizionali, grazie a una perfetta conoscenza degli specifici terroir. Mai come in questo caso… l'esperienza fa davvero la differenza.

La Vigna

Terreno	Marne e arenarie di origine eocenica formate dal sollevamento dei fondi marini 50 milioni di anni fa
Esposizione	Sud, Sud-Est 60m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato e Guyot.
Densità imp.	5500 piante per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Pinot Grigio 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Carni bianche arrosto
Vinificazione	La vinificazione è svolta in recipienti d’acciaio e barrique (10%), mantenendo il vino a basse temperature, evitando la fermentazione malolattica. Dopo la fermentazione il vino sosta per 4 mesi sulle fecce nobili che vengono frequentemente messe in sospensione.
Sensazioni	Al naso esprime una grande personalità con un profumi freschi di pesca bianca, scorza d’agrumi e fiori di campo ed altri ancora decisi di linfa, timo e pane tostato. In un corpo strutturato troviamo un vino dal sapore bilanciato, complesso, con un finale persistente di pepe bianco, avocado e noce.

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