



Scheda descrittiva del “Pinot Grigio”

Tipo di terreno: originato dal rilievo eocenico che ha determinato la diffusione di una estesa zona di materiali colluviali al suo intorno e marne e arenarie appartenenti alla formazione flyschoidale che hanno dato origine a un substrato roccioso.

Prodotto con uve: Pinot Grigio

Esposizione: sud-ovest, nord-est.

Tenore d'alcool: 12,50 % **Acidità:** 5,50 ÷ 6,40 ‰

Prima annata prodotta: 1974

Denominazione: DOC Friuli

Epoca di vendemmia: Settembre

Durata del vino prevista: 3 – 4 anni.

Affinamento: Il vino viene lasciato affinare sui lieviti in vasche d'acciaio circa sei mesi e qualche mese in bottiglia. Disponibile anche con **tappo a vite** modello Stelvin della ditta francese Pechiney: abbiamo deciso per questa chiusura molto tecnica per mantenere intatta la fragranza e le qualità organolettiche ottenute dapprima in vigna e poi in cantina.

Esame degustativo: Pinot Grigio da uve pinot grigio vinificate parzialmente in bianco. Ha colore paglierino intenso, con leggerissima nuance rosa antico. E' di profumo intenso, ampio e fruttato di albicocca e pesca nettarina, con ottima persistenza. Il sapore è asciutto, morbido, fragrante e persistente.

Da accompagnare con: Si abbina a zuppe di pesce, grigliate di mare e varie preparazioni a base di funghi prataioli e porcini. Eccezionale il matrimonio con delle lasagnette impastate con il nero di seppia e condite con salsa di gamberi (Daniele Cernilli).

Con l'annata 2014 abbiamo celebrato i quarant'anni dell'etichetta. In questa occasione si è voluto ricordare l'articolo pubblicato su Panorama il 18 dicembre 1975, nella rubrica “Il buon vino” curata da Luigi Veronelli che presentava il Pinot Grigio 1974 definendolo “(...) il suo vino è così buono- colore giallo paglierino mosso da incantevole brivido color rame; bouquet intenso, ben espresso e continuo, (lieve sentore di noce moscata, di pomodoro maturo e di fiori d'arancia); sapore secco, pieno e tuttavia fresco, molto personale; nerbo vivido in stoffa setosa ed elegante – e la sua volontà tale, ch'io ci scommetto sul più completo successo. (...)”

