

PINOT GRIGIO

DOC FRIULI ISONZO



Età vigneto: piantato nel 2002

Temperatura di servizio: 10-12° C

Sistema di allevamento: Guyot

Gradazione alcolica: 14,5%

Composizione del suolo: argilloso-sabbioso con ghiaia

**Conduzione del vigneto:
inerbimento controllato
con lavorazione sulla fila**

**Periodo di vendemmia:
fine di agosto**

ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2023 - Annata contraddistinta da lunghi periodi di pioggia, al contrario di quella precedente, con pochissime giornate di sole, solo in giugno e luglio. Temperature nella norma, fatta eccezione per qualche picco isolato. Vendemmia caratterizzata da un meteo particolarmente favorevole: settembre è stato equilibrato dall'inizio alla fine.

VINIFICAZIONE

Dopo una soffice pressatura delle uve, la fermentazione si svolge in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 16-18° C. Affinamento in vasche di acciaio sulle fecce nobili fino a marzo.

ZONA DEI VIGNETI

Cormons

NOTE GUSTATIVE

Al naso presenta note di frutta matura e fiori d'acacia. Gusto persistente, asciutto e fresco.

ABBINAMENTO

Ideale con frittture di pesce, primi piatti delicati, carni bianche, zuppe di verdure.

PREMIAZIONI

2019:

- 92 pt James Suckling