



## 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 flyschoida che hanno dato origine a un substrato roccioso.

**Prodotto con uve:** Pinot Grigio

**Comune di produzione:** Farra d'Isonzo, Mossa, Gorizia, San Lorenzo Isontino

**Esposizione:** sud-ovest, nord-est.

**Denominazione:** DOC Friuli

**Tenore d'alcool:** 13 %

**Acidità:** 5,50 ÷ 6,00 ‰

**Prima annata prodotta:** 1974

**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 leggera nuance rosa antico. E' di profumo intenso, ampio e fruttato, con ottima persistenza. Il sapore è asciutto, morbido, particolarmente armonico per il corpo pieno.

**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. (...)”

