



PINOT GRIGIO

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

IL PINOT GRIGIO, COME IL PINOT BIANCO, NASCE DA UNA MUTAZIONE GEMMARIA DEL PINOT NERO. SI RITIENE CHE SIA ANTICHISSIMO, DAL MOMENTO CHE TRACCE DELLA SUA COLTIVAZIONE RISALGONO ALL'EPOCA ROMANA. AGLI INIZI DELL'800 SI È DIFFUSO IN NORD ITALIA. TROVANDO IN FRIULI VENEZIA GIULIA LE CONDIZIONI AMBIENTALI FAVOREVOLI.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Vitigno: Pinot Grigio in purezza

Tipologia di vino: Bianco secco

Nome vigneto: "Zuc di Noax", situato nel Comune di Corno di Rosazzo

Natura del terreno: Rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri microelementi

Altitudine: 140-180 mt. s.l.m.

Anno impianto: 1992

Esposizione: Sud-Est

Produzione di uva per ettaro: 60 q.li

Forma di allevamento: Cappuccina

Vendemmia: Precoce in modo da esaltare la frazione aromatica delle uve; manuale con cernita dei grappoli.

Vinificazione: L'uva raccolta viene delicatamente diraspata; successivamente si ha una breve macerazione in pressa pneumatica per 4/6 ore. Segue pressatura soffice delle uve ed il mosto così ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. La vinificazione prosegue con la fermentazione alcolica a temperatura controllata (16°-18°C) in recipienti di acciaio inox. Il vino viene poi affinato per 3-4 mesi in serbatoi di acciaio inox, avendo particolare cura nella conservazione delle "fecce nobili", con delle frequenti movimentazioni.

SCHEDE ORGANOLETTICA

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

Acidità totale: 5.4 gr./l.

Temperatura di servizio: 10-12 gradi

Periodo di conservazione: 2/3 anni

Note sensoriali: Colore ramato, al naso ricorda la crosta di pane caldo ed il profumo di fiori d'acacia. Vino di grande struttura, dal sapore asciutto piacevolmente amarognolo.

Abbinamenti gastronomici: Ideale con piatti a base di pesce e carni bianche.



PINOT GRIGIO D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

PINOT GRIGIO LIKE PINOT BIANCO IS THE RESULT OF A NATURAL BUD MUTATION IN PINOT NERO. IT IS BELIEVED TO BE AN ANCIENT VARIETY, SINCE TRACES OF ITS CULTIVATION DATE BACK TO ROMAN TIMES. AT THE BEGINNING OF 1800 IT SPREAD TO NORTHERN ITALY AND FOUND FAVOURABLE ENVIRONMENTAL CONDITIONS IN FRIULI VENEZIA GIULIA.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Grape variety: Pinot Grigio in purity
Wine typology: Dry white
Vineyard name: "Zuc di Noax", located in the municipality of Corno di Rosazzo
Nature of soil: Marnous-arenaceous rocks of eocenic origin rich in mineral salts and many other micro-elements
Altitude: 140-180 m a.s.l.
Year of planting: 1992
Exposure: South-east
Grape yield per hectare: 60 qt.
Growing technique: "Cappuccina"
Harvesting: Precocious, so as to boost the aromatic fraction of the grapes; manual with grape bunch selection.
Vinification: Once the grapes have been picked, they are delicately destemmed; then a short maceration takes place inside a pneumatic press for 4-6 hours. Soft pressing of the grapes follows and the obtained must is clarified through decantation. The vinification continues with the alcoholic fermentation in temperature controlled (16°-18°C) stainless steel tanks. The wine is then refined in stainless steel vats for 3-4 months. Particular care is taken in the preservation of "noble" dregs, by means of frequent stirring.

INFORMATION ORGANOLEPTIC

Alcohol content: 13.0% vol.
Total acidity: 5.4 g/l
Serving temperature: 10°C-12°C degrees
Preservation time: 2/3 years
Sensory properties: Copper yellow colour, on the nose it recalls fresh bread crust and the perfume of acacia flowers. Wine with great structure, with dry, pleasantly bitter taste.
Gastronomic combinations: Ideal with fish-based dishes and white meats.

DER PINOT GRIGIO, SOWIE DER PINOT BIANCO, RESULTIERT AUS DER NATÜRLICHEN KNOSPENMUTATION DES PINOT NERO. MAN VERMUTET, DASS ER SEHR ALT SEI DA BEREITS ZUR RÖMERZEIT SPUREN SEINES ANBAUS ZU FINDEN SIND. ZU BEGINN DES 19. JHD. HAT ER SICH IN NORDITALIEN VERBREITET UND IM FRIAUL DAS PASSENDE TERROIR GEFUNDEN.

TECHNISCHE DATEN

Rebsorte: Pinot Grigio reinsortig
Weintypologie: Trockener Weißwein
Name des Weinberges: "Zuc di Noax", liegt in der Kommune Corno di Rosazzo
Bodenbeschaffenheit: Mergel-Sandsteinfelsen aus dem Eozän, reich an Mineralsalzen und vielen anderen Mikroelementen
Höhe: 140-180 m ü. M.
Anbaujahr: 1992
Exposition: Süd-östlich
Hektarertrag: 60 hl/ha
Erziehungform: Bogenstamm
Weinlese: Frühlese um die Geschmacksstoffe der Trauben hervorzuheben, von Hand gepflückt mit Sortierung der Trauben.
Vinifikation: Die abgelesenen Trauben werden vorsichtig abgebeert, es folgt eine 4-6stündige Mazeration in der Willmes-Presse. Danach werden die Trauben leicht gepresst und der daraus entstandene Most wird dekantiert und geklärt. Die alkoholische Gärung setzt die Vinifikation fort, dabei wird die Temperatur in Inox-Tanks ständig unter Kontrolle gehalten (16-18° C). Der Wein wird danach während 3-4 Monaten in Inox-Tanks verfeinert, wobei besonders auf die Konservierung und Evolution des "Schönungstrub" geachtet wird, der Most wird mehrmals in Bodennähe abgelassen und nach oben in den Behälter gepumpt.

INFORMATIONEN ORGANOLEPTISCHEN

Alkoholgehalt: 13.0 %V
Säuregehalt: 5.4 g/l
Serviertemperatur: 10-12 Grad
Konservierung: 2/3 Jahre
Wahrnehmungsnoten: Zukupferrottendierender Wein. Das Bouquet erinnert an warmes Brot und Akazienblüten. Stark strukturierter Wein mit trockenem und angenehm bitterliche Nachgeschmack.
Speisenempfehlung: Geeignet zu Fischgerichten und weißem Fleisch.

