

La nostra interpretazione di valori, gusto e piacere

Gigante

Wine & Welcome in Friuli

PINOT GRIGIO DOC Friuli Colli Orientali



Varietà	Pinot Grigio 100%
Posizione del vigneto	Paese di Corno di Rosazzo, collina Rocca Bernarda
Età media del vigneto	35 anni
Ampiezza del vigneto	2 ha in tre lotti contigui
Aspetto del vigneto	Altitudine 100-120 s.l.m., una vigna in pedecollinare e le altre due in collina, esposizione sud-est
Suolo	Terreno pedecollinare medio impasto, in collina terreno terrazzato predomina la marna di origine Eocenica
Densità d'impianto	4200 ceppi/ha
Sistema di allevamento	Cappuccina o doppio capovolto friulano corto
Produzione media	7500 Kg/ha
Gestione in vigna	Inerbimento a filari alterni con erpicatura sul filare non inerbito, 4 sfalci l'anno, no erbicidi. Progetto Nature Vitis del Consorzio Friuli Collio Orientali DOC, lotta parassitaria integrata a basso impatto ambientale.
Vendemmia	Primi di settembre, vendemmia manuale.
Vinificazione	Dopo diraspa-pigiatura con contemporaneo raffreddamento, segue macerazione con le bucce per circa 12 ore a 8° C. Successivamente, il succo con riflessi ramati ricavato dalla soffice pressatura viene lasciato decantare staticamente per 24-48 ore. Segue su
Maturazione	mosto limpido, la fermentazione alcolica, condotta a basse temperature 16°C per 20 giorni in recipienti d'acciaio. Dopo il vino sosta per 6 mesi sui depositi nobili con battonage frequenti. Segue imbottigliamento e affinamento in bottiglia.
Colore	Colore caratteristico con sfumatura buccia di cipolla
Profumo	Intenso e variegato con profumi di rose e mela rossa, note agrumate di pompelmo rosa e susina matura.
Sapore	Corpo medio, buona acidità, in bocca mela rossa e pepe rosa con finale sapido con un ritorno di frutta rossa matura.
Temperatura di servizio	10°-12°
Potenziale	3-5 anni