

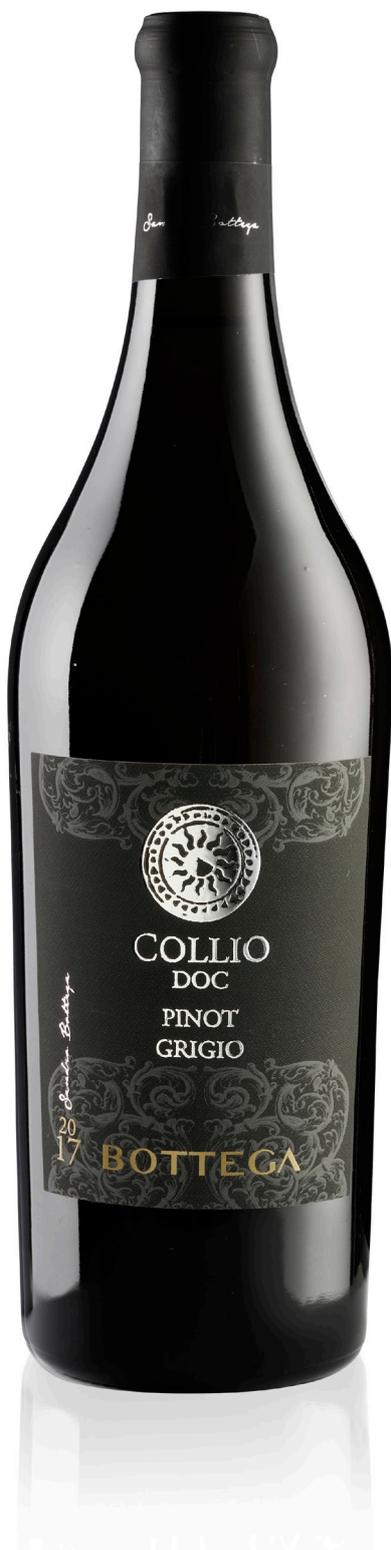


V13069075

Pinot Grigio Collio DOC - cl 75

La zona Collio DOC si trova all'estremo nord est dell'Italia, tra la Slovenia, l'Austria e le Alpi Giulie.

Terra di confine di grande fascino, presenta ampie superfici esposte a mezzogiorno, adatte alla viticoltura altamente qualificata. Dedita alla coltivazione della vite già in epoca pre-romana, ha ricevuto il riconoscimento della DOC nel 1968. È da queste aree collinari che ha origine il Collio DOC Pinot Grigio Bottega, un vino che esprime la vocazione e le potenzialità di questa zona intrisa di storia, di tradizione e di energia.



Area di Produzione: Dolegna del Collio (Friuli Venezia Giulia)

Vitigno: Pinot Grigio

Piante per Ettaro: 5000

Sistema di Allevamento: Guyot

Vendemmia: Ultima decade di agosto

Resa per Ettaro: 70 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

Estrema appendice nord orientale italiana, il Collio si estende attraverso la fascia collinare settentrionale della provincia di Gorizia, a ridosso del confine di stato con la Slovenia. Bagnata dal mare Adriatico, è incorniciata ad est dal fiume Judrio e a sud dal fiume Isonzo. La vicinanza della costa adriatica favorisce un microclima mite e temperato, mentre la prossimità delle Prealpi Giulie crea un efficace effetto barriera contro i freddi venti settentrionali. Le piogge sono abbondanti e ben distribuite nel corso dell'anno e la ventilazione è abbastanza costante. Le escursioni termiche, fondamentali per lo sviluppo degli aromi, sono presenti e adeguate, grazie alla conformazione collinare. Per quanto riguarda i terreni, le rocce sono di origine eocenica e paleocenica e sono state portate in superficie dal sollevamento dei fondali marini (motivo del frequente ritrovamento di fossili marini nei vigneti). Il suolo è costituito da marne ed arenarie stratificate ed è detto "ponca"; si tratta di formazioni rocciose che si disgregano facilmente, per effetto degli agenti atmosferici, originando un terriccio grossolano che, in pochi anni, si trasforma in un terreno minuto, substrato ideale per la coltivazione della vite.

Processo Produttivo

La vendemmia comincia generalmente intorno all'ultima decade di agosto. Dopo la diraspatura ed una delicata pigiatura, segue una breve macerazione attuata lasciando per qualche ora le uve all'interno della pressa, in assenza di ossigeno. Al termine della macerazione, una pressatura soffice permette la separazione del liquido dalle parti solide. Il mosto così ottenuto viene sottoposto ad una chiarifica statica a freddo, che ha lo scopo di eliminare le particelle solide più grossolane che potrebbero sviluppare aromi pesanti e sgradevoli. Si procede poi alla fermentazione che avviene a temperatura controllata; al termine il vino viene travasato e lasciato maturare sulle fecce fini per





5-6 mesi. Le fecce fini sono composte essenzialmente dai lieviti che, dopo aver esaurito il loro ciclo vitale, rilasciano una serie di sostanze molto importanti per il corpo, la struttura, la stabilità e la complessità aromatica del vino. Si procede infine alla stabilizzazione, alla filtrazione e all'imbottigliamento.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Brillante. Giallo dorato con riflessi ramati.

Olfatto: Intenso, ampio e raffinato, si apre con sentori floreali sui quali spiccano l'acacia e il biancospino. Evolve verso aromi fruttati che ricordano la pesca nettarina, l'ananas e il pompelmo rosa e chiude con una delicata nota minerale.

Gusto: Generoso, morbido e armonico, presenta le caratteristiche tipiche di quest'uva: una buona acidità in perfetto equilibrio con la piacevole morbidezza e con la buona struttura.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 13%

Zuccheri, g/l: < 5

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 10-12 °C

Abbinamenti: Si abbina particolarmente bene con gli antipasti, le minestre e le zuppe di legumi, con i risotti di carni leggere, con i bolliti di pollo, con i piatti a base di verdure e con il pesce alla griglia. Perfetto anche come aperitivo.

Da consumare preferibilmente: Entro 24 mesi.



Bicchieri Consigliati: Tulipano.

Premi

Silver Medal - DWWA Decanter World
Wine Awards - UK (2018) - VTG 2016

