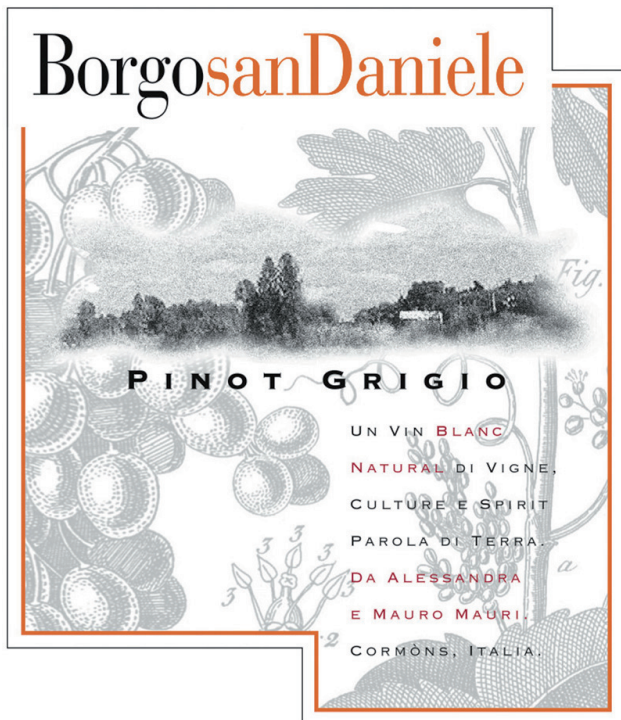




BorgosanDaniele

PINOT GRIGIO



Il Pinot Grigio deve il suo nome al colore caratteristico degli acini.

Esso deriva da una mutazione gemmana del Pinot Nero del quale, colore escluso conserva quasi tutte le caratteristiche. Giunto in Italia attorno al 1830, dapprincipio non diede i risultati attesi.

Il Pinot Grigio ha infatti bisogno di un habitat naturale specifico in terreni piuttosto freddi non umidi. Ed è proprio in Friuli che ha finalmente trovato il suo ambiente ideale nella nostra terra ha messo radici fornendo vendemmie contenute, ma sempre costanti.

Il grappolo è piccolo, cilindrico, compattissimo, talvolta alato con un'ala simile ad un secondo grappolo. Il Pinot Grigio richiede sestri d'impianto strettissimi e matura precocemente.

Si può vinificare in bianco con immediata separazione delle bucce dal mosto, ottenendo così finezza ed eleganza, oppure in ramato, lasciando che i suoi coloranti naturali tingano il mosto del colore degli acini.

Luogo di Produzione

Località: Bosc di Sot in Comune di Cormons.

Tecnologie di Produzione

Pigiatura macerazione pellicolare a 30° C, per sei/otto ore, pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata dopo l'opportuna pulizia del mosto. Riposo sui lieviti fino a primavera. Assemblaggio ed imbottigliamento a fine estate senza filtrazione sterile.

Profumo

Da giovane prevale la frutta matura, soprattutto la pera. Con il tempo assumerà note di fieno secco e mandorle tostate.

Sapore

Pieno e morbido, armonico e gradevolmente fruttato con elegante persistenza aromatica.

Abbinamenti

Vino di centro pranzo per minestre sostanziose, risotti di carne leggera, lessi di carne o di pollo. A fine pranzo può accompagnare formaggi saporiti di media stagionatura.

Temperatura di Servizio

12-14 gradi C°

Colore

Giallo oro antico.

